Tefal®
ActiFry®

F

D

NL

IT

ES

EN

HU

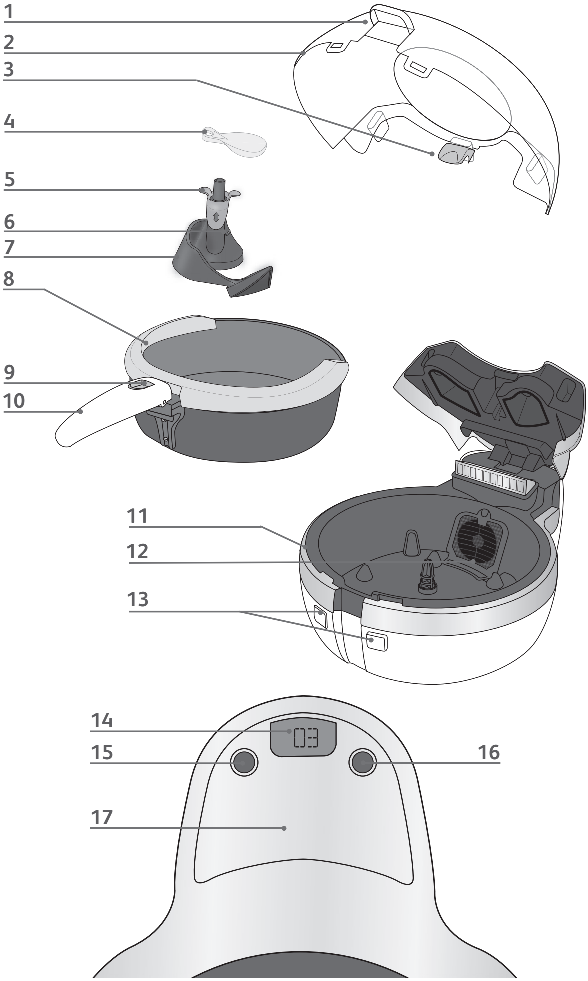
CZ

SK

TR



www.tefal.com


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
03
15
16
17

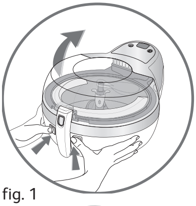


fig. 1

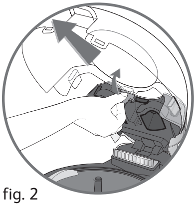


fig. 2

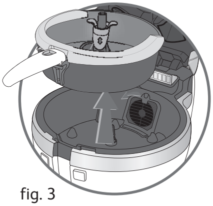


fig. 3

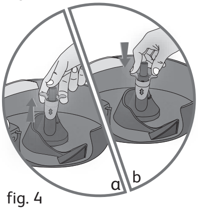


fig. 4

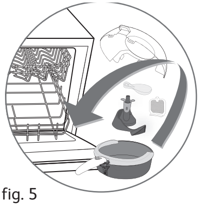


fig. 5

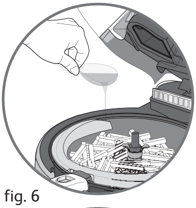


fig. 6

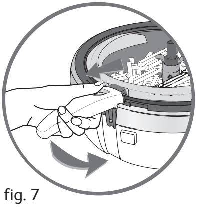


fig. 7

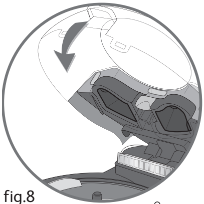


fig.8

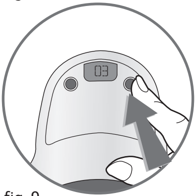


fig. 9

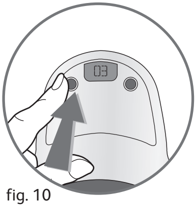


fig. 10

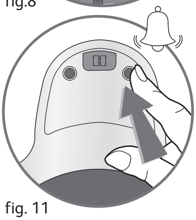


fig. 11

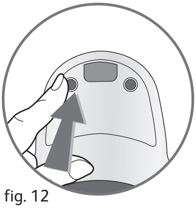


fig. 12



fig. 13

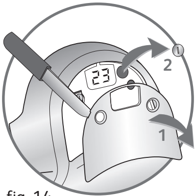


fig. 14

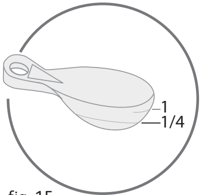


fig. 15

Tefal

la Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré… mais pas seulement, car la nutrition c'est bien plus que les ingrédients. La façon de les cuisiner joue un rôle essentiel dans leur transformation nutritionnelle et organoleptique (goût, texture...).
Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, Tefal a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

Tefal investit dans la recherche pour créer des appareils aux performances nutritionnelles uniques, qui sont validées par des études scientifiques.

Vous informer

Tefal est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.
Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de SEB vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

- favorisant et préservant les qualités des ingrédients naturels et essentiels à votre alimentation,
- limitant l'utilisation de matières grasses,
- favorisant le retour aux goûts et aux saveurs oubliées,
- limitant le temps passé à la préparation d'un repas.

Au sein de cette gamme de produits, ActiFry vous permet de préparer 1 Kg de vraies frites fraîches avec une cuillère de votre huile préférée !

Bienvenue dans l'univers ActiFry !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce aux technologies brevetées : la pale de remuage qui répartit l'huile délicatement et l'air chaud pulsé. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates... ActiFry s'occupe du reste.

Seulement 3 %* de matière grasse : 1 cuillère d'huile suffit !

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

* 1 kg de frites fraîches, section 13x13 mm, cuisson à -55 % de perte en poids avec 1,4 cl d'huile.

Des frites et bien plus encore !

ActiFry vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.

- En plus des frites et des potatoes, vous pouvez varier votre quotidien avec des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits...

: le ActiFry

Un livret de recettes élaboré avec de grands Chefs et des nutritionnistes vous est proposé. Vous y trouverez des idées originales de « Frites à votre façon », de plats gourmands nutritionnels et de desserts.

- ActiFry cuisine aussi très bien les surgelés qui offrent une bonne alternative aux produits frais. Ils sont pratiques, gardent les qualités nutritionnelles et le goût des aliments.

Pour réussir au mieux vos préparations, ActiFry vous conseille tout particulièrement sur les pommes de terre et sur les huiles.

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

La pomme de terre peut être consommée par tous et à tous les âges ! Elle est une excellente source d'énergie et contient des vitamines. Selon les variétés, les conditions climatiques et de culture, la pomme de terre subit des variations importantes : forme, taille, qualité gustative. Chacune possède ses propres caractéristiques de précocité, de rendement, de taille, de couleur, de qualité de conservation et d'indications culinaires. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de l'origine et de la saisonnalité.

Quelle variété utiliser pour ActiFry ?

Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre spéciales frites. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les frites quelques minutes supplémentaires. ActiFry permet aussi de préparer des frites surgelées. Celles-ci étant déjà précuites, il n'est pas nécessaire de rajouter de l'huile.

Où conserver la pomme de terre ?

Les meilleurs endroits pour conserver les pommes de terre sont une bonne cave, un placard frais (entre 6 et 8°C), à l'abri de la lumière.

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry ?

Pour obtenir de meilleurs résultats, il faut s'assurer que les frites ne collent pas entre elles. Pour cela, il est recommandé de laver abondamment les pommes de terre entières, puis les pommes de terre coupées, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ainsi vous retirez un maximum d'amidon. Séchez soigneusement les frites à l'aide d'un torchon sec très absorbant. Les frites doivent être parfaitement sèches avant de les mettre dans ActiFry.

Comment couper la pomme de terre?

La taille de la frite influe sur le croustillant et le moelleux. Plus vos frites seront fines, plus elles seront croustillantes et à l'inverse, plus elles seront épaisses, plus elles seront moelleuses à l'intérieur. En fonction de vos désirs, vous pouvez varier les coupes de vos frites et adapter le temps de cuisson :

Fines : 8 x 8 mm / Standard : 10 x 10 mm / Epaisses : 13 x 13 mm

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

Vous pouvez varier les plaisirs en fonction de vos besoins avec 1 cuillère d'huile en usage unique. Tous les acides gras essentiels à la vie sont dans les huiles végétales. Elles contiennent toutes, dans des proportions différentes, des nutriments indispensables à votre équilibre. Pour apporter à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec ActiFry, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

- Huiles standard : olive, colza*, pépins de raisin, maïs, arachide, tournesol, soja*
- Huiles aromatisées : herbes aromatiques, ail, piment, citron….
- Huiles spéciales : noisette*, sésame*, carthame*, amande*, avocat*, argan*… (*cuisson selon fabricant)

La technologie ActiFry, avec sa faible quantité d'huile en usage unique, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.



: le ActiFry

Avec ActiFry et une huile choisie, vous obtiendrez des frites avec une meilleure qualité nutritionnelle. En fonction de vos goûts et de vos attentes, vous avez la possibilité de rajouter 1 cuillère d'huile supplémentaire pour encore plus de gourmandise !

Avec ActiFry, faites-vous plaisir et faites plaisir à ceux qui vous entourent !

Recommandations importantes

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux compatibles avec les aliments, Environnement, ...).
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Branchement

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- Débranchez toujours l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

Fonctionnement

- Utilisez une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne ce qui peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (couvercle, parties métalliques apparentes…).



- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux…), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante…).
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !

Cuisson

- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de recettes liquides (soupes...).
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.

Description

1. Zone de préhension du couvercle
2. Couvercle transparent
3. Verrou du couvercle
4. Cuillère doseuse
5. Manette de verrouillage/déverrouillage de la pale (de couleur gris clair)
6. Niveau maxi de remplissage (pour les frites)
7. Pale de brassage amovible
8. Plat amovible
9. Bouton de déverrouillage de la poignée
10. Poignée du plat
11. Base
12. Filtre amovible
13. Commandes d'ouverture du couvercle
14. Minuterie
15. Bouton Marche / Arrêt (On = marche, Off = Arrêt)
16. Bouton de réglage de la minuterie
17. Panneau de contrôle démontable (accès au compartiment pile)

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle - fig.1 et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - fig.2.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage - fig.4a.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.5 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour recliper la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette - fig.4b.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, Actifry vous donnera entière satisfaction.

Préparez les aliments

Pour les frites, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - fig.6. Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 6 à 8).
- Ajoutez la matière grasse - fig.6 (voir tableau de cuisson p. 6 à 8).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.7.
- Fermez le couvercle - fig.8.

Une cuisson légère

Sélectionnez le temps de cuisson

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton du minuteur - fig.9 (voir tableau de cuisson p. 6 à 8).
- Relâchez. Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez à nouveau le temps.

Attention : le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais il n'arrête pas l'appareil.

Démarrez la cuisson

Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête.

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson - fig.10.

Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton - fig.11.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt - fig.12 et ouvrez le couvercle - fig.1.
- Relevez la poignée et sortez le plat - fig.13 et servez sans attendre.

Pour éviter tout risque de brûlure ne touchez pas le couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet - Fig.8.

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez rajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Frites taille standard 10mm x10mm	Fraîches	1200 g	1 cuillère d'huile + 1/4*	43 - 46 min
	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 43 min
	Fraîches	750 g	3/4 cuillère d'huile*	35 - 37 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile*	28 - 30 min
	Fraîches	250 g	1/4 cuillère d'huile*	24 - 26 min
Potatoes	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

*fig.15

Autres légumes

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500 g	1 cuillère d'huile	15 - 25 min

Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier ….)

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Nuggets de poulet	Frais	750 g	sans	18 - 20 min
	Surgelés	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	2	sans	30 - 35 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	sans	10 - 15 min
Nems	Frais	4 à 8 petits	1 cuillère d'huile	10 - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min
Râbles de lapin	Frais	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Viande hachée	Fraîche	600 g	1 cuillère d'huile	10 - 15 min
	Surgelée	400 g	sans ou avec 1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Lotte	Fraîche	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min
Gambas	Surgelées	300 g (16 pièces)	sans	12 - 14 min

Desserts

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1cuillère de sucre roux	4 - 6 min
	en papillote	2 bananes	sans	20 - 25 min
Cerises	entières	jusqu'à 1000 g	1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre	12 - 15 min
Fraises	coupées en quatre	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	5 - 7 min
Pommes	coupées en deux	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10 - 12 min
Poires	coupées en morceaux	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min
Ananas	coupé en morceaux	1	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min

Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20- 22 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	sans	25 - 30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g	sans	15 - 20 min
Paëlla	Surgelée	650 g	sans	15 - 20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	650 g	sans	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle - fig.1 et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - fig.2.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage - fig.4b.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.5 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L'appareil est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.
N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, n'utilisez aucun ustensile métallique.

Quelques conseils en cas de difficulté…

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour recliper correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 6 à 8).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
La minuterie ne fonctionne pas.	La pile est usagée.	Changez la pile (voir fig 14).
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.

Participons à la protection de l'environnement !

Cet appareil utilise une pile bouton - L1154.

- Pour la changer : enlevez le panneau de contrôle, retirez le couvercle de pile puis la pile - fig.14. Pour le respect de l'environnement, ne jetez pas la pile usagée avec les ordures ménagères mais apportez-la à un point de collecte prévu à cet effet.
- Insérez une pile neuve, replacez le couvercle de pile et reclipez le panneau de contrôle.

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Avant mise au rebut de votre appareil, retirez la pile. Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Tefal

Gesund Genießen

Innovationen für Ihre Gesundheit

Gesunde Ernährung zeichnet sich natürlich vor allem durch Abwechslung und Ausgewogenheit aus. Aber eine gesunde Ernährung beschränkt sich nicht nur auf die Zutaten. Die Art zu kochen, spielt ebenfalls eine Rolle bei der Erhaltung der Nährstoffe und der Entwicklung des Geschmacks, des Aroma und der Konsistenz. Kochgeräte sind nicht alle gleich, deshalb hat Tefal die Produktreihe GESUND GENIESSEN entwickelt: innovative Küchengeräte, die den Lebensmitteln ihren gesamten Nährwert belassen und den Geschmack der verschiedenen Zutaten hervorheben.

Noch nie da gewesene Lösungen

Tefal investiert in die Forschung, um Geräte zu entwickeln, die die Lebensmittel auf noch nie da gewesene Weise schonen. Dies wurde bei wissenschaftlichen Untersuchungen nachgewiesen.
Tefal ist seit jeher ein ganz besonderer Partner für Ihre Ernährung, der es Ihnen ermöglicht, Mahlzeiten schnell, praktisch und zusammen mit Freunden und der Familie zuzubereiten. Die Produktreihe TefalVital von Tefal hilft Ihnen, die Freude am Essen mit einer ausgewogenen Ernährung zu verbinden:

- die Eigenschaften der natürlichen und für Ihre Ernährung unverzichtbaren Zutaten werden verstärkt und geschont,
- der Einsatz von Fett und Ölen wird begrenzt,
- längst vergessene Geschmacksrichtungen und Aromen werden Ihnen wieder ins Gedächtnis zurückgerufen,
- die Zubereitungszeit für eine Mahlzeit wird verringert.

ActiFry® ist ein Gerät aus dieser Produktreihe, mit dem sich aus bis zu 1 kg frische Kartoffeln, frische Pommes Frites mit nur einem einzigen Messlöffel Ihres Lieblingsöl zubereiten lassen!

Willkommen in der Welt von ActiFry® !

Frittieren light – bereiten Sie selbst gemachte, köstliche Pommes Frites zu, wie Sie sie lieben

Mit den patentierten Technologien wie etwa der Rührvorrichtung zum gleichmäßigen Verteilen des Öls und der zirkulierenden Heißluft werden die Pommes Frites besonders lecker und knusprig. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter ... und ActiFry® kümmert sich um den Rest.

Nur 3 %* Fett: 1 Messlöffel Öl genügt!

Mit nur einem Messlöffel Öl Ihrer Wahl können Sie aus bis zu 1 kg frischen Kartoffeln Pommes Frites herstellen. Dank dem mitgelieferten Messlöffel verwenden Sie immer nur die nötige Menge.

* 1 kg frische Kartoffeln, Durchmesser 13x13 mm, beim Garen -55% Gewichtsverlust mit 14ml Öl.

Pommes Frites und noch viel mehr!

Mit ActiFry® können Sie eine Vielzahl verschiedener Rezepte zubereiten.

- Neben Pommes Frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepfannen, zarten und leckeren Fleischgerichten, knusprigen Shrimps, Früchten uvm. bereichern.

: ActiFry®

Ein in Zusammenarbeit mit Köchen und Ernährungswissenschaftlern zusammengestelltes Rezeptheft mit originellen Ideen für „ Pommes Frites nach Ihrer Art" sowie ernährungstechnisch günstigen und köstlichen Gerichten und Desserts.

- Mit ActiFry® können Sie auch tiefgefrorene Lebensmittel verarbeiten, die eine gute Alternative zu Frischprodukten sind. Sie sind praktisch und der Nährwert und sowie der Geschmack der Lebensmittel ist gut.

ActiFry® Tipps zu Kartoffeln und Ölen, damit Ihre Zubereitungen stets gelingen.

Die Kartoffel: Jeden Tag für eine ausgewogene und schmackhafte Ernährung

D

Kartoffeln sind eine ausgezeichnete Energiequelle und enthalten viele Vitamine. Form, Größe und Geschmack der Kartoffeln hängen von der Sorte, den klimatischen Bedingungen und der Anbauweise ab. Jede Kartoffelsorte besitzt ihre eigenen, charakteristischen Eigenschaften in Bezug auf Reifezeit, Größe, Farbe, Konservierung und Eignung zu verschiedenen Zubereitung-en. Die Garergebnisse können je nach Ursprung, Lagerung und Jahreszeit variieren.

Für ActiFry® geeignete Kartoffelsorten

Wir raten ganz allgemein zur Verwendung von festkochenden Kartoffelsorten. Beispielsweise die Sorte Belana ist sehr empfehlenswert. Junge Kartoffeln enthalten viel Wasser und sollten ein paar Minuten länger gegart werden. Mit ActiFry® können ebenfalls tiefgefrorene Pommes Frites zubereitet werden. Da diese bereits vorgegart sind, braucht man kein weiteres Öl hinzuzugeben.

Wo sollten Kartoffeln gelagert werden?

Kartoffeln lagert man am besten im Keller oder in einem kühlen (6 bis 8°C) und vor Licht geschütztem Lebensmittelschrank.

Wie werden die Kartoffeln für ActiFry® zubereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes Frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grunde sollten die ganzen Kartoffeln ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden, bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie so viel Stärke wie möglich. Die Pommes Frites müssen anschließend sorgfältig mit einem saugfähigen Tuch getrocknet werden. Die Pommes Frites sollten ganz trocken sein, bevor man sie in die ActiFry® gibt.

Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

Die Größe der Pommes Frites hat einen Einfluss darauf, wie knusprig bzw. weich sie werden. Je dünner sie sind, desto knuspriger werden sie, je dicker sie sind, desto weicher werden sie innen. Die Größe und die Garzeit können ganz Ihrem persönlichen Geschmack angepasst werden:

Dünn: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Dick: 13 x 13 mm

Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle

Geben Sie bis zu einem Messlöffel Öl hinzu, mit dem Sie Abwechslung schaffen und sich Ihren Bedürfnissen gerecht ernähren können. Pflanzenöle enthalten alle essentiellen Fettsäuren in unterschiedlichen Zusammensetzungen, die für eine gesunde Ernährung nötig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit ActiFry® können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

- Standardöle: Olive, Raps*, Weintraubenkerne, Mais, Erdnuss, Sonnenblume, Soja*
- Aromatisierte Öle: Kräuter, Knoblauch, Chili, Zitrone….
- Spezialöle: Sesam*, Mandel*, Avocado*…

(*beim Garen die Hinweise des Herstellers beachten)

Dank der schonenden (reduzierte, kontrollierte Temperatur) ActiFry® Technologie und der geringen Menge an Öl, bleiben die für Ihre Vitalität so wichtigen, essentiellen Fettsäuren erhalten, und die Fettzufuhr begrenzt.


: ActiFry®

Mit ActiFry® und einem ausgewählten Öl verbessern Sie die Nährwertqualität Ihrer Pommes Frites. Je nach persönlichem Geschmack und Erwartungen können Sie einen zusätzlichen Messlöffel Öl dazugeben oder die Menge reduzieren!en !

Machen Sie sich und Ihren Lieben mit ActiFry®, eine Freude!

Wichtige Anweisungen

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch und heben Sie sie gut auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einem externen Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten entspricht dieses Gerät den jeweiligen Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmittel, Umweltverträglichkeit, ...).
- Versichern Sie sich, dass die Spannung der auf dem Gerät angegebenen Betriebsspannung entspricht (Wechselstrom).
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land betrieben werden soll als dem Land, in dem es gekauft wurde, von einem zugelassenen Kundendienstzentrum überprüft werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Bei gewerblichem, unsachgemäßem oder nicht der Gebrauchsanweisung entsprechendem Einsatz haftet der Hersteller nicht und die Garantie erlischt.

Anschluss

- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist oder wenn das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten. Schicken Sie es in diesem Fall zum nächstgelegenen autorisiertes Kundendienstzentrum.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel. Wenn Sie unter eigener Verantwortung ein Verlängerungskabel benutzen, muss sich dieses in gutem Zustand befinden, der Leistung des Geräts entsprechen und so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienstzentrum oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um jedwede Gefahr auszuschließen. Wenn das Gerät eine lose Zuleitung hat, muss diese durch eine originale Zuleitung ersetzt werden. Nehmen Sie das Gerät keinesfalls selbst auseinander.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht herunterhängen, legen Sie es nicht über scharfe Kanten und halten Sie es von heißen Teilen des Gerätes fern..
- Stecken Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel aus.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromkreis nach dem Gebrauch sowie zum Transport und zur Reinigung. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Betrieb

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagrechte und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Bewahren Sie das Gerät nicht in Reichweite von Kindern auf.
- Beim Betrieb des Geräts können seine Flächen sehr heiß werden, was zu Verbrennungen führen kann. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts (Deckel, offen liegende Teile …).



- Nehmen Sie das Gerät nie in der Nähe von brennbaren Materialien (Stores, Vorhänge…) oder in der Nähe einer äußeren Wärmequelle (Gasofen, Elektroplatte…) in Betrieb. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von empfindlichen Gegenständen, die austretende heiße Luft könnte sie beschädigen.
- Versuchen Sie bei einem Feuer nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker schließen Sie den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Lebensmittel enthält. Geben Sie kein Wasser in Öl oder andere Fettstoffe.
- Verwenden Sie nur original Zubehör und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät.
- Tauchen Sie das Gerät die Zuleitung und den Stecker nicht ins Wasser!

Garen

- Das Gerät ist nicht für Rezepte mit überwiegend flüssigen Bestandteilen (z.B. Suppen) geeignet.
- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Geben Sie keine zu großen Mengen in den Gargutbehälter und halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.

Beschreibung

1. Griffbereich des Deckels
2. Transparenter Deckel
3. Verschluss des Deckels
4. Dosierlöffel
5. Verriegelungshebel: Hebel zum Einsetzen und Herausnehmen der Rührvorrichtung
6. Maximale Einfüllmenge (für Pommes Frites)
7. Abnehmbare Rührvorrichtung (Schaufel)
8. Herausnehmbarer Gargutbehälter
9. Entriegelungshebel des Griffs
10. Griff des Gargutbehälters
11. Basis
12. Herausnehmbarer Filter
13. Öffnungstaste für den Deckel
14. Timer
15. Ein / Aus Taste (On = angeschalten, Off = ausgeschalten)
16. Einstelltaste des Timers
17. Abnehmbares Bedienfeld (Zugang zum Batteriefach)

D

Zubereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Öffnen Sie den Deckel - Abb. 1 und heben Sie den Verschluss an, um den Deckel abzunehmen - Abb.2.
- Nehmen Sie den Dosierlöffel ab. Bringen Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters in die horizontale, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus - Abb.3.
- Zum Abnehmen der Rührvorrichtung, heben Sie den hellgrauen Verriegelungshebel an, der sich im oberen Teil der Rührvorrichtung befindet. Positionieren Sie dazu den Daumen auf der Spitze der Rührvorrichtung und den Zeige- und Mittelfinger unter dem Verriegelungshebel. Heben Sie den Verriegelungshebel mit Ihren Fingern an, um die Rührvorrichtung abzunehmen - Abb.4a.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinengeeignet - Abb.5 oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Um die Rührvorrichtung einzusetzen, ziehen Sie den hellgrauen Verriegelungshebel an, setzen die Rührvorrichtung in der Mitte des Gargutbehälters ein und drücken den Verriegelungshebel herunter - Abb.4b.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer harmlosen Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Lassen Sie das Gerät beigeöffnetem Fenster so lange laufen, bis keine Rauch oder Geruchsentwicklung mehr feststellbar ist. Dieses Phänomen hat keinerlei Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit des Geräts und verschwindet schnell von selbst.

Entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungselemente. Halten Sie das Gerät nie unter laufendes Wasser.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir bei der ersten Inbetriebnahme ein Rezept mit einer Garzeit von mindestens 30 Minuten zu wählen.

Vorbereitung der Lebensmittel

Lassen Sie den Dosierlöffel nicht im Gargutbehälter.

- Geben Sie die Lebensmittel unter Beachtung der Höchstmenge in den Gargutbehälter (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
- Geben Sie Öl dazu - Abb.6 (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
- Entriegeln Sie den Griff und klappen Sie ihn ganz zurück in die Horizontale - Abb.7.
- Schließen Sie den Deckel - Abb.8.

Garen mit ActiFry

Einstellen der Garzeit

- Drücken Sie die Taste des Timers, um die Garzeit einzustellen - Abb. 9 (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
- Lassen Sie die Taste los. Die eingestellte Garzeit wird angezeigt und der Countdown läuft an.
- Sollten Sie sich geirrt haben, lässt sich die eingestellte Garzeit wie folgt löschen: Drücken Sie die Taste 2 Sekunden lang. Anschließend können Sie erneut die Garzeit einstellen.

Fassen Sie den Deckel nur im Griffbereich an, um jedwedes Verbrennungsrisiko zu vermeiden. - Abb. 8.

Start der Garzeit

Das Gerät schaltet sich aus, sobald der Deckel geöffnet wird.

- Drücken Sie die Ein / Aus Taste, der Garvorgang beginnt - Abb.10.

Entnehmen der Lebensmittel

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Beenden Sie den Signalton mit einem Druck auf die Taste - Abb.11.
- Schalten Sie das Gerät mit einem Druck auf Ein / Aus aus - Abb.12 und öffnen Sie den Deckel - Abb.1.
- Heben Sie den Griff an (lassen Sie ihn einrasten), nehmen Sie den Gargutbehälter heraus - Abb.13 und servieren Sie unverzüglich.

Achtung: der Timer zeigt das Ende der Garzeit an, schaltet aber nicht das Gerät aus.

Die Garzeit

Die Garzeiten sind nur Anhaltspunkte und können je nach Jahreszeit, Größe und Menge der Lebensmittel, entsprechend dem individuellen Geschmack abgeändert werden. Die Ölmenge kann je nach persönlichem Geschmack und persönlichen Bedürfnissen erhöht oder verringert werden. Wenn die Pommes Frites besonders knusprig werden sollen, können Sie sie ein paar Minuten länger garen.

Kartoffeln

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Pommes Frites Standardgröße 10mm x10mm	frisch	1200 g	1 Messlöffel Öl + 1/4*	43 - 46 Minuten
	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 43 Minuten
	frisch	750 g	3/4 Messlöffel Öl*	35 - 37 Minuten
	frisch	500 g	1/2 Messlöffel Öl*	28 - 30 Minuten
	frisch	250 g	1/4 Messlöffel Öl*	24 - 26 Minuten
Country Potatoes (Kartoffeln geviertlelt)	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	14 - 16 Minuten
Bratkartoffeln (Würfel oder Scheiben)	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Dünne Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 27 Minuten

*Abb.15

Sonstige Gemüsesorten

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Zucchini	frisch, in Scheiben geschnitten	750 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	25 - 35 Minuten
Paprikaschoten	frisch, in Streifen geschnitten	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	20 - 25 Minuten
Champignons	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Tomaten	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	10 - 15 Minuten
Zwiebeln	frisch, in Scheiben geschnitten	500 g	1 Messlöffel Öl	15 - 25 Minuten

Fleisch – Geflügel

Um dem Fleisch mehr Geschmack zu verleihen, können Sie Gewürze (Paprika, Curry, Kräuter der Provence, Thymian, Lorbeer…) in das Öl geben.

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Hähnchennuggets	frisch	750 g	keine	18 - 20 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	18 - 20 Minuten
Hähnchenschenkel	frisch	4 bis 6	keine	30 - 32 Minuten
Hähnchenkeulen	frisch	2	keine	30 - 35 Minuten
Hähnchenbrust	frisch	6 St.ücke Hähnchenbrust (etwa 750 g)	keine	10 - 15 Minuten
Frühlingsröllchen	frisch	4 bis 8 kleine	1 Messlöffel Öl	10 - 12 Minuten
Kalbsrouladen	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Lammkoteletts	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Schweinerippchen	frisch	2 bis 4	1 Messlöffel Öl	15 - 18 Minuten
Schweinefilet	frisch	2 bis 6 Scheiben	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Würstchen oder Bratwurst	frisch	4 bis 8 (eingestochen)	keine	10 - 12 Minuten
Kaninchenrücken	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Hackfleisch	frisch	600 g	1 Messlöffel Öl	10 - 15 Minuten
	tiefgefroren	400 g	mit oder ohne 1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Hackbällchen	tiefgefroren	750 g	1 Messlöffel Öl	18 - 20 Minuten

Fisch - Schalentiere

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Tintenfischringe	tiefgefroren	300 g	keine	12 - 14 Minuten
Seeteufel	frisch	500 g	1 Messlöffel Öl	20 - 22 Minuten
Shrimps	gekocht	400 g	keine	10 - 12 Minuten
Gambas	tiefgefroren	300 g (16 Stück)	keine	12 - 14 Minuten

Desserts

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Bananen	in Scheiben geschnitten	500 g (5 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	4 - 6 Minuten
	in Alufolie	2 Bananen	keine	20 - 25 Minuten
Kirschen	ganz	bis zu 1000g	1 Messlöffel Öl + 1 bis 2 Messlöffel Zucker	12 - 15 Minuten
Erdbeeren	geviertelt	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	5 - 7 Minuten
Äpfel	in die Hälfte geschnitten	3	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Zucker	10 - 12 Minuten
Birnen	in Stücke geschnitten	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten
Ananas	in Stücke geschnitten	1	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten

tiefgefrorene Zubereitungen

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Ratatouille	tiefgefroren	750 g	keine	20- 22 Minuten
Nudel- und Fischpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	20 - 22 Minuten
Bauernpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 30 Minuten
Pasta à la Carbonara	tiefgefroren	750 g	keine	15 - 20 Minuten
Paella	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Kantonreis-Gericht	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Chili con Carne	tiefgefroren	750 g	keine	12 - 15 Minuten

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung gänzlich abkühlen.
- Machen Sie den Deckel auf - Abb.1 und heben Sie das Schloss an, um den Deckel abzunehmen - Abb.2.
- Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters horizontal an, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus - Abb.3.
- Um die Rührvorrichtung abzunehmen, heben Sie den Verriegelungshebel an - Abb.4a.
- Nehmen Sie den Filter heraus und reinigen Sie ihn.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest - Abb.5 oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Das Gerät ist mit einem herausnehmbaren Gargutbehälter ausgestattet: dieser kann sich nach längerem Gebrauch braun verfärben und Gebrauchsspuren bekommen, was aber nicht störend ist.
- Wir garantieren, dass der Gargutbehälter den BESTIMMUNGEN über Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln ENTSPRICHT.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser. Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

Der herausnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden.

Benutzen Sie zur Schonung der Eigenschaften des Gargutbehälters keine Utensilien aus Metall.

Ein paar Tipps für den Problemfall…

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben die An / Aus Taste noch nicht gedrückt.	Drücken Sie die An / Aus Taste.
	Sie haben die An / Aus Taste gedrückt aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Die Motoren laufen, aber das Gerät heizt sich nicht auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum.
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Überprüfen Sie, ob sie richtig eingesetzt ist. Bringen Sie das Gerät andernfalls zu einem autorisierten Servicezentrum.
Die Rührvorrichtung sitzt nicht fest.	Der Verriegelungshebel der Rührvorrichtung ist nicht eingerastet/verriegelt.	Prüfen Sie, ob der Verriegelungshebel völlig heruntergedrückt wurde.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben die Rührvorrichtung nicht benutzt.	Setzen Sie sie ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Pommes Frites wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Pommes Frites gleich groß.
	Die Rührvorrichtung ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum.
Die Pommes Frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes Frites Fritten sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.
Die Pommes Frites zerbrechen beim Garen.	Sie haben junge Kartoffeln verwendet.	Geben Sie nur 750 g Kartoffeln in das Gerät und passen Sie die Garzeit an.
Die Lebensmittel bleiben am Rand des Gargutbehälters liegen.	Der Gargutbehälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die in der Gartabelle angegebenen Mengen.
Es sind Kochflüssigkeiten in die Basis des Geräts gelaufen.	Die Rührvorrichtung wurde nicht richtig eingesetzt oder die Dichtung der Rührvorrichtung ist schadhaft.	Überprüfen Sie, ob Die Rührvorrichtung richtig eingesetzt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, muss das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum gebracht werden.
Der Timer funktioniert nicht.	Die Batterie ist leer.	Wechseln Sie die Batterie aus (siehe Abb. 14).
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Servicezentrum.

Tun Sie etwas für den Umweltschutz!

Dieses Gerät enthält eine L1154 Knopfbatterie.

- Auswechseln der Batterie: Nehmen Sie das Bedienfeld ab, entfernen Sie den Deckel des Batteriefachs und entnehmen Sie die Batterie - Abb.14. Tun Sie etwas für den Umweltschutz, indem Sie die leere Batterie nicht in den Hausmüll werfen, sondern zu einer Sammelstelle zur Entsorgung bringen.
- Legen Sie eine neue Batterie ein, setzen Sie den Deckel des Batteriefachs wieder ein und schalten Sie das Bedienfeld wieder an.

ⓘ Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.

➲ Entnehmen Sie die Batterie, bevor Sie das Gerät entsorgen. Bringen Sie dieses zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Tefal

Gezond & Lekker

Innoveren voor uw gezondheid

Voeding bestaat natuurlijk uit gevarieerd en evenwichtig eten... maar niet alleen, want voeding is veel meer dan alleen de ingrediënten. De manier van bereiden speelt een belangrijke rol bij de verwerking en opname hiervan (smaak, textuur...)..
Tefal heeft een assortiment ontwikkeld dat bestemd is OM ETEN PLEZIERIGER TE MAKEN: ingenieuze keukenhulpen die de voedingswaarden behouden en de ware smaak van de ingrediënten bewaren.

Unieke oplossingen bieden

Tefal investeert in onderzoek voor het ontwikkelen van apparaten met unieke prestaties op voedingsgebied, die door wetenschappelijke studies worden bevestigd.

Het assortiment Gezond & Lekker van Tefal helpt u kookplezier en voedingsevenwicht te combineren door:

- de kwaliteit van de natuurlijke, voor uw voeding essentiële ingrediënten te behouden,
- het gebruik van vet te beperken,
- de terugkeer van geuren en smaken te doen herleven,
- de aan het bereiden van de maaltijd te besteden tijd te beperken.

Met ActiFry uit dit productassortiment kunt u 1 kg lekkere verse patat bereiden met een lepel van uw favoriete olie!

Welkom in de wereld van ActiFry !

Maak uw eigen lekkere verse patat

Dankzij gepatenteerde technologieën is de patat knapperig en zacht: een roerblad dat voorzichtig de olie en de hetelucht verspreidt. Selecteer uw ingrediënten, uw olie, uw specerijen, tuinkruiden, aroma's... ActiFry zorgt voor de rest.

Slechts 3%* vet: 1 lepel olie is voldoende!

Eén lepel olie naar keuze om 1 kg lekkere patat te maken. Met behulp van de met het apparaat meegeleverde lepel met maatverdeling gebruikt u de juiste hoeveelheid. Het gebruik van frituurvet is hierdoor overbodig.

* 1 kg verse patat, van 13 x 13 mm, bereid met 1 eetlepel olie (1,4 cl), zorgt voor 55 % minder calorieën.

Patat en nog veel meer!

Met ActiFry kunt u een grote verscheidenheid aan recepten maken.

- Behalve patat en aardappeltjes kunt u uw dagelijkse kost afwisselen met schotels van knapperige groenten, malse, smakelijke vleesreepjes, knapperige garnalen, fruit...

: ActiFry

Wij hebben een door chefkoks en voedingsdeskundigen samengesteld receptenboek voor u. Hierin vindt u originele ideeën voor « eigengemaakte patat », lekkere, voedzame gerechten en desserts.

- Met ActiFry kunt u ook uitstekend diepvriesproducten bereiden, een goed alternatief voor verse producten. Zij zijn praktisch en behouden de voedingskwaliteiten en de smaak van het voedsel.

Voor succesvolle gerechten geeft ActiFry® u in het bijzonder adviezen over aardappelen en olie.

NL

De aardappel: evenwichtig en lekker voor elke dag!

De aardappel is geschikt voor iedereen en iedere leeftijd! Zij vormt een uitstekende energiebron en bevat vitaminen. Afhankelijk van de soort, het klimaat en de teelt kunnen de aardappels onderling flink verschillen: vorm, grootte, smaak. Iedere aardappel heeft zijn eigenschappen betreffende vroegrijpheid, productie, grootte, kleur, het bewaren en de toepasbaarheid in gerechten. De bereidingsresultaten kunnen variëren aan de hand van de oorsprong en het seizoen.

Welke soort gebruikt u voor ActiFry® ?

Wij raden u aan om over het algemeen speciaal voor patat geschikte aardappelen te gebruiken. Bij nieuwe aardappeltjes, die veel vocht bevatten, raden wij u aan de patat enkele minuten extra te bakken. Met ActiFry® kunt u ook diepvries patat bereiden. Omdat deze voorgebakken is, hoeft u geen olie toe te voegen.

Waar moet u aardappelen bewaren?

De beste plaats om aardappelen te bewaren is in een goede kelder, een koele kast (tussen 6 en 8°C), op een donkere plaats.

Hoe bereidt u aardappelen voor ActiFry® voor?

Voor het beste resultaat moet u controleren of de patat niet aan elkaar plakt. Hiervoor is het aan te raden de hele aardappelen met veel water af te spoelen en daarna de gesneden aardappelen, tot het water helder blijft. U verwijdert op die manier zo veel mogelijk zetmeel. Droog de patat goed af met een zeer droge, goed absorberende theedoek. De patat moet goed droog zijn voordat u deze in de ActiFry® doet.

Hoe snijdt u de aardappelen?

De grootte van de patat heeft invloed op de knapperigheid en zachtheid. Hoe dunner de patat, hoe knapperiger en omgekeerd, hoe dikker, hoe zachter van binnen. U kunt de grootte van de patat en de baktijd aanpassen aan uw smaak:

Dun: 8 x 8 mm / Standaard: 10 x 10 mm / Dik: 13 x 13 mm

Varieer met olie die goed voor u is

U kunt uw favoriete olie gebruiken, 1 eetlepel per keer dat u de ActiFry® gebruikt. Plantaardige olie bevat alle voor het leven essentiële vetzuren. In verschillende verhoudingen bevat zij alle voedingsstoffen die u nodig heeft voor uw evenwicht. Verwissel regelmatig van olie om uw lichaam alles te geven wat het nodig heeft! Met ActiFry® kunt u een zeer grote verscheidenheid aan oliesoorten gebruiken:

- Gewone olie: olijf-, koolzaad-*, druivenpit-, maïs-, arachide-, zonnebloem- en soja*-olie
- Gearomatiseerde olie: met aromatische kruiden, knoflook, Spaanse peper, citroen….
- Speciale olie: hazelnoot*-, sesam*-, saffloer*-, amandel*-, avocado*-, argan*-olie… (*bakinstructie volgens de fabrikant)

Door het gebruik van een kleine hoeveelheid kunt u dankzij de ActiFry® de goede essentiële vetzuren behouden voor een goede vitaliteit.

: ActiFry®

Met ActiFry en een gekozen olie maakt u patat met een betere voedingswaarde. Aan de hand van uw smaak en verwachtingen kunt u 1 extra lepel olie toevoegen voor nog meer smaak!

Doe uzelf een plezier met ActiFry®, en alle mensen om u heen!

Belangrijke instructies

Veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies aandachtig door en bewaar ze zorgvuldig.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Met voedingswaren te gebruiken materialen, Milieu…).
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (wisselstroom).
- Rekening houdend met de grote verscheidenheid aan geldende normen, dient u het apparaat door een erkende Servicedienst te laten controleren als u het in een ander land gebruikt dan waar u het gekocht heeft.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.

Aansluiting

- Gebruik het apparaat niet wanneer dit, of het netsnoer, defect is of wanneer het apparaat gevallen is en zichtbare schade of een storing vertoont. In dat geval moet het apparaat naar een erkende Servicedienst gestuurd worden.
- Wij raden u aan geen verlengsnoer te gebruiken. Indien u er toch voor kiest, gebruik dan een in goede staat verkerend verlengsnoer dat voor het vermogen van het apparaat geschikt is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens erkende Servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen. Nooit het apparaat zelf demonteren.
- Het snoer niet laten hangen.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen: na gebruik, om het apparaat te verplaatsen of om het te reinigen.

Werking

- Gebruik het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, ver van waterspatten.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vemogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon. Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- De temperatuur van het apparaat kan hoog oplopen wanneer het apparaat aanstaat, waardoor brandwonden kunnen ontstaan. Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan (deksel, zichtbare metalen delen…).



- Laat het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen werken (jaloezieën, gordijnen…), of in de buurt van een externe warmtebron (gasfornuis, warmhoudplaatje…).
- In geval van brand nooit proberen de vlammen met water te blussen. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer het aanstaat.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen!

Bakken

- Dit apparaat is niet geschikt om vloeibare gerechten in te bereiden (bijv. soep...).
- Laat het apparaat nooit werken als het leeg is.
- Leg niet te veel op de schaal, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.

Omschrijving

1. Handgreepje voor het openen van het deksel
2. Doorzichtig deksel
3. Ontgrendelingsknop deksel
4. Maatschepje
5. Vergrendelen/ontgrendelen roerblad
6. Max. vulniveau (voor patat)
7. Afneembaar roerblad
8. Uitneembare binnenpan
9. Ontgrendelingsknop van de handgreep
10. Handgreep van de schaal
11. Behuizing
12. Uitneembaar filter
13. Bedieningsknoppen voor opening deksel
14. Timer
15. Aan/uit-knop (On = aan, Off = uit)
16. Instelknop timer
17. Afneembaar bedieningspaneel (toegang tot het batterijvakje)

NL

Een snelle voorbereiding

Voor het eerste gebruik

- Open het deksel - fig.1 en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Verwijder het maatschepje.
- Zet de handgreep van de afneembare schaal horizontaal terug tot u een "KLIK" hoort, om de schaal uit te nemen - fig.3.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u de lichtgrijze vergrendeling aan de as van het roerblad op. Plaats uw duim bovenop de as en uw wijs- en middelvinger onder het lichtgrijze hulpstuk om te ontgrendelen en beweeg deze omhoog om het roerblad te verwijderen - fig.4a.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser - fig.5 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Om het roerblad te bevestigen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk op, plaats het roerblad in het midden van de binnenpan en druk het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen naar beneden - fig.4b.
- Bij het eerste gebruik kan een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

Verwijder alle stickers en verpakkingselementen. Zet het apparaat nooit onder de kraan.

Als u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, raden wij u aan een recept te kiezen met een baktijd van 30 minuten of meer, dit om het beste resultaat te krijgen.

Het bereiden van de etenswaren

Het maatschepje niet in de schaal laten.

- Doe de etenswaren in de schaal en overschreid daarbij de maximale hoeveelheid niet (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
- Voeg de olie toe - fig.6 (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in - fig.7.
- Sluit het deksel - fig.8.

"Light" bakken

Selecteer de baktijd

- Stel de tijd in door op de knop van de timer te drukken - fig.9 (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
- De gekozen tijd wordt weergegeven en het aftellen begint.
- Houd in geval van het wissen van de gekozen tijd, de knop gedurende 2 seconden ingedrukt en selecteer opnieuw.

Let op: de timer meldt het einde van de baktijd maar schakelt het apparaat niet uit.

Begin met bakken

Wanneer u het deksel opent, schakelt het apparaat uit.

- Druk op de aan/uit-knop, het bakken begint, dankzij het circuleren van de hetelucht in de bakruimte - fig.10.

Verwijder de etenswaren

- Wanneer het bakken klaar is, hoort u een geluidssignaal. Schakel het geluid uit door op de knop te drukken - fig.11.
- Schakel het apparaat uit door te drukken op de aan/uit-knop - fig.12 en open het deksel - fig.1.
- Til de handgreep op en neem de binnenpan uit - fig.13 onmiddellijk opdienen.

Om brandwonden te voorkomen het deksel niet buiten de aangegeven zone vastpakken - fig.8.

De baktijden

De aangegeven baktijden zijn slechts een indicatie en kunnen variëren aan de hand van de seizoengebondenheid van de etenswaren, hun grootte, de hoeveelheid, de persoonlijke smaak en de spanning van het elektriciteitsnet. De aangegeven hoeveelheid olie kan verhoogd worden aan de hand van uw smaak en behoeften. Als u nog knapperigere patat wilt, kunt u deze enkele minuten extra bakken. Indien u diepvriesfrites gebruikt, hoeft u geen olie toe te voegen.

Aardappelen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Patat gewone grootte 10mm x10mm	Vers	1200 g	1 lepel olie + 1/4*	43 - 46 min
	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 43 min
	Vers	750 g	3/4 lepel olie*	35 - 37 min
	Vers	500 g	1/2 lepel olie*	28 - 30 min
	Vers	250 g	1/4 lepel olie*	24 - 26 min
Ronde aardappeltjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	14 - 16 min
Gebakken aardappelblokjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
Traditionele patat	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
French Fries	Diepvries	750 g	geen	25 - 27 min

*fig.15

Groenten

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Courgettes	Vers in plakjes	750 g	1 lepel olie + 15 cl water	25 - 35 min
Paprika	Vers in plakjes	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	20 - 25 min
Paddestoelen	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie	12 - 15 min
Tomaten	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	10 - 15 min
Uien	Vers in ringen	500 g	1 lepel olie	15 - 25 min

NL

Vlees – Gevogelte

Aarzel niet om specerijen aan de olie toe te voegen (paprikapoeder, kerriepoeder, Provençaalse kruiden, tijm, laurier …) om uw vlees meer smaak te geven.

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Kipnuggets	Vers	750 g	geen	18 - 20 min
	Diepvries	750 g	geen	18 - 20 min
Drumsticks	Vers	4 tot 6	geen	30 - 32 min
Kippenbouten	Vers	2	geen	30 - 35 min
Kipfilet	Vers	6 filets (ca. 750 g)	geen	10 - 15 min
Vietnamese loempia's	Vers	4 tot 8 kleine	1 lepel olie	10 - 12 min
Blindevinken	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Lamskoteletten	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Varkensrib	Vers	2 tot 4	1 lepel olie	15 - 18 min
Varkensfilet	Vers	2 tot 6 plakjes	1 lepel olie	12 - 15 min
Worstjes of merguez	Vers	4 tot 8 (ingeprikt)	geen	10 - 12 min
Konijnenrug	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Gehakt	Vers	600 g	1 lepel olie	10 - 15 min
	Diepvries	400 g	met of zonder 1 lepel olie	12 - 15 min
Gehaktballetjes	Diepvries	750 g	1 lepel olie	18 - 20 min

Vis - Schaaldieren

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Calamarisbeignets	Diepvries	300 g	geen	12 - 14 min
Zeeduivel	Vers	500 g	1 lepel olie	20 - 22 min
Garnalen	Gaar	400 g	geen	10 - 12 min
Gamba's	Diepvries	300 g (16 stuks)	geen	12 - 14 min

Desserts

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Bananen	in plakjes	500 g (5 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	4 - 6 min
	in aluminiumfolie	2 bananen	geen	20 - 25 min
Kersen	heel	tot 1000g	1 lepel olie + 1 tot 2 lepels suiker	12 - 15 min
Aardbeien	in vieren gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	5 - 7 min
Appels	in tweeën gesneden	3	1 lepel olie + 2 lepels suiker	10 - 12 min
Peren	in stukken gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min
Ananas	in stukken gesneden	1	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min

Diepvriesbereidingen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Ratatouille	Diepvries	750 g	geen	20- 22 min
Pastaschotel met vis	Diepvries	750 g	geen	20 - 22 min
Boerenschotel	Diepvries	750 g	geen	25 - 30 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	750 g	geen	20 - 25 min
Pasta met carbonarasaus	Diepvries	750 g	geen	15 - 20 min
Paëlla	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Kantonese rijst	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Chili con Carne	Diepvries	750 g	geen	12 - 15 min

Eenvoudig te reinigen

Het apparaat reinigen

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Open het deksel - fig.1 en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Zet de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal terug tot u een “KLIK” hoort, om de binnenpan uit te nemen - fig.3.
- Om het roerblad te verwijderen, tilt u het lichtgrijze hulpstuk om de as van het roerblad omhoog - fig.4a.
- Verwijder het filter en reinig het.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser - fig.5 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog het apparaat goed af voordat u het weer in elkaar zet.
- Het apparaat heeft een uitneembare binnenpan: Het bruin worden en verschijnen van krassen die na langdurig gebruik kunnen optreden, zijn niet nadelig voor de goede werking.
- Wij garanderen dat de anti-aanbaklaag BEANTWOORDT AAN DE REGELGEVING betreffende materialen die in contact komen met etenswaren.

Dompel het apparaat nooit onder in water. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Het uitneembare filter moet regelmatig schoongemaakt worden.

Gebruik geen metalen keukengerei in het apparaat om de levensduur van uw apparaat te verlengen.

Enkele adviezen in geval van problemen…

NL

Problemen	Oorzaken	Oplossingen
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit
	U heeft nog niet op de aan/uit-knop gedrukt.	Druk op de aan/uit-knop.
	U heeft op de aan/uit-knop gedrukt, maar het apparaat werkt niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat staat aan, maar wordt niet warm.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
	Het roerblad draait niet.	Controleer of het goed op zijn plaats zit, breng het apparaat anders naar een erkende servicedienst.
Het roerblad blijft niet op zijn plaats.	Het roerblad is niet goed bevestigd.	Controleer of het lichtgrijze hulpstuk om te vergrendelen volledig naar beneden is gedrukt.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft het roerblad niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De patat is niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de patat in gelijke stukken.
	Het roerblad zit op zijn plaats, maar draait niet.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
De patat wordt niet knapperig genoeg.	U gebruikt geen speciale aardappelen voor patat.	Kies speciale aardappelen voor patat.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De patat is te dik.	Snijd de patat dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
	Het filter zit verstopt.	Reinig het uitneembare filter.
De patat breekt tijdens het bakken.	U heeft nieuwe aardappeltjes gebruikt.	Verminder de hoeveelheid aardappelen tot 750 g en pas de baktijd aan.
De etenswaren blijven aan de rand van de schaal plakken.	De schaal is te vol.	Neem de in de baktabel aangegeven hoeveelheden in acht.
Het bakvocht druppelt in het voetstuk van het apparaat.	Het roerblad zit niet goed op zijn plaats of de pakking van het roerblad is defect.	Controleer of het roerblad goed op zijn plaats zit. Indien het probleem blijft bestaan, breng het apparaat dan naar een erkende Servicedienst
De timer werkt niet.	De batterij is leeg.	Vervang de batterij (zie fig. 14).
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.

Wees vriendelijk voor het milieu!

De timer werkt op een batterij – L1154.

- Voor het vervangen hiervan: verwijder het bedieningspaneel, verwijder het deksel van het batterijvakje en vervolgens de batterij - fig.14. Wees milieuvriendelijk en werp de lege batterij niet weg met huishoudelijk afval, maar breng het naar een hiervoor bedoeld verzamelpunt.
- Plaats de nieuwe batterij, zet het deksel terug en klik het bedieningspaneel weer vast.

ⓘ Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Tefal

Cucina Golosa

Innovazioni per la vostra salute

Alimentazione significa nutrirsi in maniera varia ed equilibrata… ma non solo, perché l'alimentazione è molto più di un semplice insieme di ingredienti. II modo in cui gli alimenti vengono cucinati ha un ruolo essenziale nella loro trasformazione nutrizionale ed organolettica (gusto, consistenza…)

Dato che non tutti gli apparecchi da cucina sono uguali, Tefal ha messo a punto una gamma dedicata all'ALIMENTAZIONE CON PIÙ GUSTO: utensili intelligenti che preservano le caratteristiche nutrizionali ed esaltano il vero gusto degli alimenti.

TEFAL vi offre soluzioni uniche

Tefal ha investito molto nella ricerca per produrre apparecchi dalle prestazioni nutrizionali uniche, certificate da studi scientifici.

TEFAL vi tiene informati

Tefal è da sempre il migliore alleato della vostra alimentazione, aggiungendo rapidità, praticità e allegria alla preparazione dei vostri piatti.

Giorno dopo giorno, la gamma "Nutrition Gourmande" di Tefal vi aiuterà a bilanciare piacere della cucina ed equilibrio alimentare. Come?

- Favorendo e preservando le qualità degli ingredienti naturali, essenziali per la vostra alimentazione,
- limitando l'uso di grassi,
- favorendo il ritorno ai gusti e ai sapori di una volta,
- diminuendo i tempi di preparazione dei pasti.

Nell'ambito di questa gamma di prodotti, ActiFry vi permette di preparare 1 kg di patate fritte fresche con un solo cucchiaio del vostro olio preferito!

Benvenuti nell'universo di ActiFry !

Patate fritte da veri intenditori

Le patate fritte rimangono croccanti e morbide grazie alle tecnologie brevettate: la pala mescolatrice ripartisce delicatamente l'olio e l'aria calda intermittente. Scegliete gli ingredienti, il vostro olio preferito, le vostre spezie, le erbe, gli aromi... ActiFry si occupa del resto.

Solo il 3%* di grassi: vi basterà un solo cucchiaio d'olio!

Un cucchiaio dell'olio che preferite basterà per cuocere 1 kg di patate fritte. Grazie al cucchiaio graduato in dotazione con l'apparecchio potrete utilizzare la giusta quantità.

* 1 kg di patate fresche, misura 13x13 mm, cucinate con 1,4 cl di olio perdono il 55 % di peso in meno.

Patate fritte e molto altro ancora!

ActiFry vi permette di preparare una grande varietà di ricette.

- Oltre alle patate fritte, potrete variare la vostra alimentazione preparando piatti appetitosi a base di verdura, fette di carne tenera e gustosa, gamberetti croccanti, frutta...

: ActiFry

Vi proponiamo anche un libro di ricette, scritto in collaborazione con grandi Chef e nutrizionisti, dove troverete molte idee originali per preparare "Fritti a vostro piacimento", piatti sani e golosi e dolci.

- ActiFry è ideale anche per la cottura dei surgelati che possono rappresentare una valida alternativa ai prodotti freschi. Comodi da usare, mantengono le qualità nutrizionali e il gusto degli alimenti freschi.

Per preparare al meglio i vostri piatti ActiFry vi dà consigli specifici sulle patate e sui vari tipi di olio.

Le patate: equilibrio e gusto in ogni momento!

Le patate possono essere consumate da tutti e a tutte le età. Sono una straordinaria fonte di energia e contengono vitamine. A seconda della qualità, delle condizioni climatiche e del metodo con cui vengono coltivate, le patate possono subire importanti variazioni: forma, grandezza e gusto. Ognuna ha le sue caratteristiche di crescita, resa, grandezza, colore, conservazione e impiego in cucina. I risultati dopo la cottura possono essere diversi a seconda della provenienza e della stagionalità.

Quale tipo di patate usare con ActiFry?

Vi consigliamo, in generale, di utilizzare delle patate specifiche per la frittura. Per le patate novelle, ricche di umidità, il nostro consiglio è di lasciarle cuocere qualche minuto in più. Con ActiFry potete preparare anche le patate fritte surgelate che, essendo pre-cotte, non richiedono aggiunta di olio.

Dove conservare le patate?

I posti più indicati per la conservazione delle patate sono una cantina o comunque un luogo fresco (tra i 6 e gli 8°C), al riparo dalla luce.

Preparazione delle patate per l'utilizzo con ActiFry

Per ottenere i migliori risultati, occorre controllare che le patate non si attacchino tra loro. Per questo, è utile lavare bene le patate ancora intere e lavarle nuovamente dopo averle tagliate, finché l'acqua non diventa limpida. Così facendo eliminerete molto dell'amido contenuto nelle patate. Asciugatele con cura con un panno asciutto molto assorbente. Le patate devono essere perfettamente asciutte prima di essere introdotte nell' ActiFry.

Come tagliare le patate?

Il risultato più o meno croccante della cottura dipende dalla grandezza della patata . Più le vostre patate saranno tagliate sottili, più il risultato della cottura sarà croccante e, al contrario, più saranno tagliate spesse più rimarranno soffici all'interno. Seguendo i vostri gusti, potrete variare lo spessore delle vostre patate e regolare i tempi di cottura:

Sottile: 8 x 8 mm / Medio: 10 x 10 mm / Spesso: 13 x 13 mm

Usate diverse qualità di olio: quando è buono fa bene

Potete assaporare gusti diversi a seconda delle vostre preferenze usando un cucchiaio d'olio (senza riutilizzarlo). Negli oli vegetali si trovano tutti gli acidi grassi essenziali per la salute. In più contengono, in proporzioni variabili, dei nutrimenti indispensabili al vostro equilibrio. Per fornire al vostro organismo tutto ciò di cui ha bisogno, abituatevi ad usare diverse qualità di olio! Con ActiFry, potete usare diverse qualità:

- Oli standard: oliva, colza*, vinaccioli, mais, arachidi, girasole, soia*
- Oli aromatizzati: erbe aromatiche, aglio, peperoncino, limone…
- Oli speciali: noci, sesamo, cartamo lanoso, mandorla, avocado, argan*… (*per la cottura seguite le indicazioni del produttore)

La tecnologia ActiFry, con la minima quantità di olio necessaria da usarsi una sola volta, vi permette di mantenere inalterati gli acidi grassi essenziali per la vostra salute.

: ActiFry

Con Actifry e un olio a vostra scelta otterrete delle patate fritte con una qualità nutrizionale più alta. In base ai vostri gusti e ai risultati che vorrete ottenere, potrete aggiungere un altro cucchiaio d'olio per patatine ancora più gustose!

Con ActiFry, trattatevi bene e trattate bene chi vi sta intorno!

Raccomandazioni importanti

Consigli di sicurezza

- Leggete attentamente queste istruzioni e conservatele con cura.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Per garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (direttive sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, ambiente…).
- Verificate che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Tenuto conto della differenza delle norme in vigore, se questo apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello nel quale è stato acquistato, è necessario farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per un uso domestico; qualsiasi utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni d'uso non vincolerà il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.

Collegamento

- Non utilizzate l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione sono danneggiati o se l'apparecchio è caduto e presenta danni visibili o anomalie di funzionamento. In questi casi, l'apparecchio dovrà essere inviato presso un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzate prolunghe elettriche. Se vi assumete la responsabilità di usarla, utilizzate una prolunga in buono stato e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per la sostituzione rivolgetevi alla casa produttrice, a un centro di assistenza autorizzato o a una persona di pari qualifica al fine di evitare qualsiasi pericolo. Non smontate mai l'apparecchio da soli.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione.
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Scollegate sempre l'apparecchio dopo l'uso, per spostarlo o per pulirlo.

Funzionamento

- Scegliete una superficie di lavoro stabile, piana e al riparo da eventuali schizzi d'acqua.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La temperatura delle superfici può diventare elevata quando l'apparecchio è in funzione, provocando perciò delle bruciature. Non toccate le superfici calde dell'apparecchio (coperchio, parti metalliche in vista...).



- Non mettete in funzione l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende…), né in prossimità di una fonte di calore esterna (cucina a gas, piastra riscaldante…).
- In caso di incendio, non tentate in nessun caso di spegnere le fiamme con acqua. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Non spostate l'apparecchio quando contiene alimenti caldi.
- Non immergete per nessun motivo l'apparecchio in acqua!

Cottura

- Questo apparecchio non è adatto a ricette con liquidi (es. zuppe....)
- Non mettete mai in funzione l'apparecchio vuoto.
- Non sovraccaricate il piatto, rispettate le quantità raccomandate.

Descrizione

1. Maniglia di presa del coperchio
2. Coperchio trasparente
3. Blocco del coperchio
4. Cucchiaio dosatore
5. Leva di bloccaggio/sbloccaggio della pala (colore grigio)
6. Livello massimo di riempimento (per le patate fritte)
7. Miscelatore amovibile
8. Cestello amovibile
9. Tasto di sblocco dell'impugnatura
10. Impugnatura del piatto contenitore
11. Base
12. Filtro amovibile
13. Comandi di apertura del coperchio
14. Timer
15. Interruttore On / Off (On = acceso, Off = spento)
16. Manopola di regolazione del timer
17. Pannello di controllo smontabile (accesso allo scomparto della pila)

Per una rapida preparazione

Primo utilizzo

- Aprite il coperchio **- fig.1** e alzate la leva per rimuoverlo **- fig.2**.
- Rimuovete il cucchiaio dosatore.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello **- fig.3**.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio: appoggiate il pollice sulla parte superiore della pala e l'indice sotto la leva di bloccaggio **- fig.4a**.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie **- fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite la base dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- Per inserire la pala, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta e posizionate la pala al centro del piatto, poi spingete la leva **- fig.4b**.
- Al primo utilizzo, può verificarsi un'emissione di odore non pericolosa. Il fenomeno non pregiudica l'utilizzo dell'apparecchio e scompare rapidamente.

Rimuovete tutti gli adesivi e gli imballaggi. Non passate mai l'apparecchio sotto l'acqua.

Per una buona messa in funzione, vi consigliamo di fare la prima cottura almeno per 30 minuti. A partire dalla seconda cottura, Actifry vi darà grandi soddisfazioni.

Preparare gli alimenti

Non lasciate il cucchiaio dosatore nel piatto contenitore.

- Mettete gli alimenti nel cestello e rispettate le dosi massime (vedi tabella di cottura pp. 30-32).
- Aggiungete l'olio **- fig.6** (vedi tabella di cottura pp. 30-32).
- Sbloccate l'impugnatura e introducetela completamente nel suo alloggiamento **- fig.7**.
- Chiudete il coperchio **- fig.8**.

Una cottura leggera

Selezionate il tempo di cottura

- Regolate il tempo tenendo premuto il tasto del timer **- fig.9** (vedi tabella di cottura pp. 30-32).
- Rilasciate il tasto. Il tempo scelto viene visualizzato e il conteggio del tempo comincia.
- In caso di errore o per annullare il tempo selezionato, tenere premuto il tasto per 2 secondi e selezionare nuovamente il tempo.

Attenzione: il timer segnala la fine del tempo di cottura ma non spegne l'apparecchio.

Iniziare la cottura

Nel momento in cui aprite il coperchio, l'apparecchio si ferma

- Premete il tasto on / off, la cottura ha inizio grazie alla circolazione dell'aria calda nel vano di cottura **- fig.10**.

Estrarre gli alimenti

- Quando la cottura è terminata, il timer suona. Spegnete la suoneria premendo il tasto **- fig.11**.
- Spegnete l'apparecchio premendo il tasto on / off **- fig.12** e aprite il coperchio **- fig.1**.
- Alzate l'impugnatura, fate uscire il cestello **- fig.13** e servite subito.

Per evitare ogni rischio di bruciatura toccate il coperchio solo con l'apposita maniglia - fig. 9.

I tempi di cottura

I tempi di cottura sono indicativi, possono variare a seconda della stagionalità degli alimenti, della loro grandezza, della quantità, dei gusti personali e della tensione della rete di alimentazione.
La quantità d'olio riportata può essere aumentata in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Se volete delle patate fritte ancora più croccanti, potete farle cuocere qualche minuto in più.

Patate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Patate fritte misura standard 10 mm x 10 mm	Fresche	1200 g	1 cucchiaio d'olio + 1/4*	43 - 46 min
	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 43 min
	Fresche	750 g	3/4 di cucchiaio d'olio*	35 - 37 min
	Fresche	500 g	1/2 cucchiaio d'olio*	28 - 30 min
	Fresche	250 g	1/4 di cucchiaio d'olio*	24 - 26 min
Patate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	14 - 16 min
Patate rosolate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte tradizionali	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte a bastoncino	Surgelate	750 g	senza olio	25 - 27 min

***fig.15**

Altre verdure

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Zucchine	Fresche a lamelle	750 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	25 - 35 min
Peperoni	Fresche a lamelle	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	20 - 25 min
Funghi	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Pomodori	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	10 - 15 min
Cipolle	Fresche a rondelle	500 g	1 cucchiaio d'olio	15 - 25 min

I

Carne – Pollame

Per dare più gusto alla vostra carne, potrete aggiungere all'olio varie qualità di spezie (paprica, curry, erbe di Provenza, timo, alloro…)

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Crocchette di pollo	Fresche	750 g	senza olio	18 - 20 min
	Surgelate	750 g	senza olio	18 - 20 min
Sottocosce di pollo	Fresche	da 4 a 6	senza olio	30 - 32 min
Cosce di pollo	Freschi	2	senza olio	30 - 35 min
Petti di pollo	Fresche	6 petti (circa 750 g)	senza olio	10 - 15 min
Involtini	Fresche	da 4 a 8 piccoli	1 cucchiaio d'olio	10 - 12 min
Involtini di vitello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di agnello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di maiale	Freschi	2 à 4	1 cucchiaio d'olio	15 - 18 min
Filetto di maiale	Fresche	da 2 a 6 pezzi	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Salsicce	Freschi	da 4 a 8 pezzi	senza olio	10 - 12 min
Dorso di coniglio	Fresche	da 2 a 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Carne macinata	Freschi	600 g	1 cucchiaio d'olio	10 - 15 min
	Surgelate	400 g	senza o con 1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Polpette di carne	Surgelate	750 g	1 cucchiaio d'olio	18 - 20 min

Pesce - Crostacei

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Frittelle di calamari	Surgelate	300 g	senza olio	12 - 14 min
Rana pescatrice	Fresca	500 g	1 cucchiaio d'olio	20 - 22 min
Gamberetti	Cotti	400 g	senza olio	10 - 12 min
Gamberoni	Surgelati	300 g (16 pezzi)	senza olio	12 - 14 min

Dolci

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Banane	a rondelle	500 g (5 banane)	1 cucchiaio d'olio + 1 cucchiaio di zucchero grezzo	4 - 6 min
	al cartoccio	2 bananes	senza olio	20 - 25 min
Ciliege	intere	fino a 1.000 g	1 cucchiaio d'olio + 1 o 2 cucchiai di zucchero	12 - 15 min
Fragole	tagliate in quattro	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	5 - 7 min
Mele	tagliate in due	3	1 cucchiaio d'olio + 2 cucchiai di zucchero	10 - 12 min
Pere	tagliate a pezzetti	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min
Ananas	tagliato a pezzetti	1	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min

Pietanze surgelate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Ratatouille	Surgelata	750 g	senza olio	20- 22 min
Pasta e pesce	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 22 min
Piatto campagnolo (a base di patate)	Surgelata	750 g	senza olio	25 - 30 min
Piatto savoiardo (a base di patate e formaggio)	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 25 min
Pasta alla carbonara	Surgelata	750 g	senza olio	15 - 20 min
Paella	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Riso cantonese	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Chili con carne	Surgelata	750 g	senza olio	12 - 15 min

Facile da pulire

Pulizia dell'apparecchio

- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Aprite il coperchio **- fig.1** e alzate la leva per rimuoverlo **- fig.2**.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello.
- Togliete la pala sollevando la leva di bloccaggio **- fig.4a**.
- Togliete il filtro amovibile e pulitelo.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie **- fig.5** o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un piatto contenitore amovibile: in seguito a un utilizzo prolungato la superficie del recipiente può presentare righe o zone scure. Questo fenomeno non provoca inconvenienti.
- Garantiamo che il piatto contenitore è CONFORME ALLA REGOLAMENTAZIONE sui materiali a contatto con gli alimenti.

Per mantenere inalterata più a lungo la qualità del vostro cestello, non utilizzate mai utensili metallici.

Il filtro deve essere rimosso e pulito regolarmente.

Non immergete mai l'apparecchio.
Non utilizzate mai dei prodotti aggressivi o abrasivi.

Consigli utili in caso di difficoltà…

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Verificate che l'apparecchio sia collegato correttamente.
	Non avete ancora premuto il tasto on / off.	Premere il tasto on / off.
	Avete premuto il tasto on / off ma l'apparecchio non funziona.	Chiudete il coperchio.
	I motori sono in funzione ma l'apparecchio non scalda.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
	Il miscelatore non gira.	Verificate che il miscelatore sia nella posizione corretta, altrimenti portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
La pala non tiene.	La pala non è bloccata.	Per posizionare la pala correttamente, mettete la leva di bloccaggio in posizione alta, posizionate la pala al centro del piatto e poi spingete la leva.
La cottura degli alimenti non è uniforme.	Non avete utilizzato la pala.	Posizionatela.
	Gli alimenti non sono tagliati in modo regolare.	Tagliate gli alimenti della stessa misura.
	Le patate fritte non sono tagliate in modo regolare.	Tagliate le patate fritte della stessa misura.
	Il miscelatore è posizionato correttamente ma non gira.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
Le patate fritte non sono abbastanza croccanti.	Non state utilizzando delle patate adatte ad essere fritte.	Scegliete delle patate adatte.
	Le patate non sono lavate e asciugate bene.	Lavate, scolate e asciugate bene le patate prima della cottura.
	Le patate fritte sono troppo spesse.	Tagliatele più fini.
	L'olio non è sufficiente.	Aumentate la quantità di olio (vedere tabella di cottura pp. 30-32).
	Il filtro è ostruito.	Pulite il filtro.
Le patate fritte si rompono durante la cottura.	Avete utilizzato delle patate novelle.	Riducete la quantità di patate a 750 g e impostate il relativo tempo di cottura.
Gli alimenti superano il bordo del piatto contenitore.	Il piatto contenitore è troppo pieno.	Rispettate le quantità indicate sulla tabella di cottura.
I liquidi di cottura sono colati nella base dell'apparecchio.	Il miscelatore non è posizionato correttamente o la guarnizione è difettosa.	Verificate che il miscelatore sia posizionato correttamente. Se il problema persiste, portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
Il timer non funziona.	La pila è esaurita.	Cambiate la pila (vedere fig. 14).
L'apparecchio è troppo rumoroso.	Ipotizzate una anomalia nel funzionamento del motore dell'apparecchio.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.

I

Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

Questo apparecchio utilizza una pila a pastiglia – L1154.

- Per sostituirla: sollevate il pannello di controllo, rimuovete il coperchio e togliete la pila - fig.14. Nel rispetto dell'ambiente, non gettate la pila usata insieme ai rifiuti domestici, ma portatela presso un centro per la raccolta differenziata.
- Inserite una pila nuova, posizionate nuovamente il coperchio e richiudete il pannello di controllo.



ⓘ Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.

➲ Prima di gettare il vostro apparecchio, rimuovete la pila. Portate il vostro apparecchio in un centro per la raccolta differenziata.

Tefal

Nutrición y Sabor

Innovar para su salud

La nutrición, por supuesto que consiste en comer variado y equilibrado… pero no solamente eso, ya que la nutrición es mucho más que los ingredientes. La manera de cocinarlos desempeña un papel fundamental en su transformación nutricional y organoléptica (sabor, textura...).

También porque todos los aparatos no son iguales, Tefal ha desarrollado una gama específica dirigida a la NUTRICIÓN PARA MAYOR PLACER: utensilios ingeniosos que conservan la totalidad nutricional y potencian el auténtico sabor de los ingredientes

Aportarle soluciones únicas

Tefal invierte en la investigación para diseñar aparatos con resultados nutricionales únicos, avalados por estudios científicos.

Informarle

Desde siempre, Tefal ha sido un colaborador destacado de su alimentación, aportándole rapidez, practicidad y facilidad durante la preparación de sus comidas.

Día tras día, la gama Nutrición y Sabor de Tefal le ayudará a compartir el placer culinario y el equilibrio alimentario:

- favoreciendo y conservando las cualidades de los ingredientes naturales y básicos para su alimentación,
- limitando el uso de materias grasas,
- favoreciendo la vuelta a los sabores y a los gustos olvidados,
- limitando el tiempo pasado en la preparación de una comida.

Dentro de esta gama de productos, ActiFry le permite preparar 1 Kg de auténticas patatas fritas frescas con una porción de su aceite favorito.

¡Bienvenido al mundo ActiFry®!

Prepare auténticas y deliciosas patatas fritas a su manera

Las patatas fritas quedan crujientes y tiernas gracias a las tecnologías patentadas: la pala para remover que distribuye el aceite delicadamente y el aire caliente por ventilación. Seleccione sus ingredientes, aceite, especias, finas hierbas, hierbas aromáticas... ActiFry se encargará del resto.

Solamente un 3 %* de materia grasa: ¡Es suficiente con una cuchara de aceite!

Con una cuchara del aceite que haya elegido, puede preparar 1 kg de auténticas patatas fritas. Gracias a la cuchara graduada provista con el aparato, utilice la cantidad justa que necesite.

* 1 kg de patatas fritas frescas, sección 13x13 mm, cocción con un -55 % de pérdida de peso con 1,4 cl de aceite.

¡Patatas fritas y todavía mucho más!

ActiFry le permite cocinar una gran variedad de recetas.

- Además de las patatas fritas y de las patatas, podrá variar su comida diaria con salteados de verduras crujientes, lonchas finas de carne tierna y sabrosa, gambas crujientes, frutas...

: ActiFry

Le ofrecemos un libro de recetas creado por los grandes Chefs y nutricionistas. Encontrará ideas originales sobre «patatas fritas a su estilo», deliciosos platos nutricionales y postres.

- ActiFry cocina también los congelados que son una buena alternativa a los productos frescos. Son prácticos, conservan las cualidades nutricionales y el sabor de los alimentos.

Para lograr lo mejor sus platos, ActiFry® le asesora especialmente sobre las patatas fritas y los aceites.

La patata: ¡equilibrio y placer diario!

Todo el mundo y a cualquier edad puede consumir patatas. Son una excelente fuente de energía y contienen vitaminas. Según las variedades, las condiciones climáticas y de cultivo, la patata experimenta variaciones importantes: forma, tamaño, calidad gustativa. Cada una posee sus propias características de precocidad, rendimiento, tamaño, color, calidad de conservación e indicaciones culinarias. Los resultados de cocción pueden variar en función del origen y la estación.

¿Qué variedad utilizar para ActiFry® ?

Generalmente, le aconsejamos que utilice las patatas especiales para patatas fritas. Para las patatas recién cosechadas, con un alto contenido de agua, le aconsejamos que fría las patatas unos minutos más. ActiFry® permite preparar también patatas congeladas. Como ya están precocinadas, no es necesario añadir aceite.

¿Dónde conservar las patatas?

El mejor lugar para conservar las patatas es en un sótano, un armario fresco (entre 6 y 8°C), protegido de la luz.

¿Cómo preparar las patatas para ActiFry® ?

Para obtener mejores resultados, hay que asegurarse que las patatas fritas no se peguen entre ellas. Para esto, se recomienda lavar abundantemente las patatas enteras y las patatas cortadas hasta que el agua esté clara. Así, podrá retirar más almidón. Seque cuidadosamente las patatas con un paño seco muy absorbente. Las patatas fritas deberán estar perfectamente secas antes de introducirlas en la ActiFry®.

¿Cómo cortar las patatas?

El tamaño de la patata influye para que esté más crujiente y tierna. Cuanto más finas sean sus patatas fritas, más crujientes serán y viceversa, cuanto más gruesas sean más tiernas serán por dentro. En función de lo que desee, podrá variar los cortes de sus patatas fritas y adaptar el tiempo de la cocción:

Finas: 8 x 8 mm / Estándar: 10 x 10 mm / Gruesas: 13 x 13 mm

Varíe los buenos aceites que le sientan bien.

Puede variar los aceites en función de sus necesidades con 1 cuchara de aceite para uso único. Todos los ácidos grasos esenciales de la vida se encuentran en aceites vegetales. Todos contienen, en proporciones diferentes, los nutrientes indispensables para su equilibrio. Para aportar a su cuerpo todo lo que necesita, cambie los aceites. Con ActiFry®, podrá utilizar una gran variedad de aceites:

- Aceites estándar: oliva, colza*, pepitas de uva, maíz, cacahuete, girasol, soja*
- Aceites aromatizados: hierbas aromatizadas, ajo, pimentón, limón…
- Aceites especiales: avellana*, sésamo*, cártamo*, almendras*, aguacate*, argán*… (*cocción según fabricante)

La tecnología ActiFry®, con su escasa cantidad de aceite de uso único, le permite conservar los buenos ácidos esenciales para su vitalidad.

: ActiFry®

Con Actifry y un aceite seleccionado, obtendrá patatas fritas con una mejor calidad nutricional. En función de sus gustos y sus expectativas, podrá añadir 1 cucharada de aceite adicional para que estén más ricas.

Con ActiFry®, ¡disfrute y haga disfrutar a los que le rodean!

E

Recomendaciones importantes

Instrucciones de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones y consérvelas cuidadosamente.
- Este aparato no está diseñado para ponerse en funcionamiento mediante un reloj externo o un sistema de mando a distancia aparte.
- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directrices Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales compatibles con los alimentos, Medio ambiente,...).
- Compruebe que la tensión de la red corresponde con la indicada en el aparato (corriente alterna).
- Debido a la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en otro país diferente al de su compra, llévelo a revisar a un Servicio Técnico Autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico, cualquier uso profesional, no adecuado o no conforme con el modo de empleo, no compromete ni la responsabilidad ni la garantía del fabricante.

Conexión

- No utilice el aparato, si éste o su cable están defectuosos, si el aparato se ha caído y presenta deteriores visibles o anomalías de funcionamiento. En este caso, el aparato deberá enviarse a un Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice un alargador. Si se hace responsable, utilice un alargador en buen estado y adaptado a la potencia del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el Servicio Técnico Autorizado o una persona con cualificación similar deberá remplazarlo para evitar cualquier peligro. Nunca desmonte el aparato usted mismo.
- No deje el cable colgando.
- No desconecte el aparato tirando del cable.
- Desconecte siempre el aparato: después de su utilización, o para desplazarlo o limpiarlo.

Funcionamiento

- Utilice una superficie de trabajo estable, plana y protegida de las salpicaduras de agua.
- Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La temperatura de las superficies puede ser alta cuando el aparato funciona, lo que podría provocar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (tapa, partes metálicas visibles…).



- No ponga a funcionar el aparato cerca de materiales inflamables (estores, cortinas…), ni cerca de una fuente de calor externa (cocina de gas, placa térmica…).
- En caso de incendio, nunca intente apagar las llamas con agua. Sofoque las llamas con un paño húmedo.
- No desplace el aparato que contenga alimentos calientes.
- Nunca sumerja el aparato en el agua.

Cocción

- Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas).
- Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
- No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.

Descripción

1. Zona de prensión de la tapa
2. Tapa transparente
3. Cierre de la tapa
4. Cuchara dosificadora
5. Maneta para cerrar / abrir la pala (color gris claro)
6. Nivel máximo de llenado (para las patatas fritas)
7. Pala de braseado extraíble
8. Fuente extraíble
9. Botón de desbloqueo del asa
10. Asa de la fuente
11. Base
12. Filtro removible
13. Mandos de desbloqueo de la tapa
14. Minutero
15. Botón On / Off (On = funcionamiento, Off = parada)
16. Botón de ajuste del reloj
17. Panel de control desmontable (acceso al compartimento pila)

Una preparación rápida

Antes de la primera utilización

E

- Abra la tapa **- fig.1** y levante el bloqueo para retirar la tapa **- fig.2**.
- Retire la cuchara dosificadora.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el “CLIC” para sacar la fuente **- fig.3**.
- Para retirar la pala, tire hacia arriba la maneta de color gris claro situada en la parte superior de la pala. Ponga su dedo pulgar en la parte superior de la pala y sus dedos índice y el del medio debajo de la maneta, eleve la maneta utilizando sus dedos para abrir la pala **- fig.4a**.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas **- fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Para insertar la pala, tire de la maneta de color gris claro, luego sitúe la pala en el centro de la fuente de cocción y pulse hacie abajo la maneta **- fig.4b**.
- Durante la primera utilización, se puede producir un desprendimiento de olor que no es nocivo. Este fenómeno sin consecuencias derivado de la utilización del aparato, desaparecerá rápidamente.

Retire todos los adhesivos y elementos del embalaje. Nunca pase el aparato por agua.

Para obtener los mejores resultados de este producto durante el primer uso, le recomendamos una primera cocción de al menos 30 minutos.

Prepare los alimentos

No deje la cuchara dosificadora en la fuente.

- Introduzca los alimentos en la fuente y respete la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 38 a 40).
- Añada la materia grasa **- fig.6** (ver tabla de cocción p. 38 a 40).
- Desbloquee el asa y plegarla completamente en su compartimento **- fig.7**.
- Cierre la tapa **- fig.8**.

Una cocción ligera

Seleccione el tiempo de cocción

- Ajuste el tiempo presionando el botón del reloj **- fig.9** (ver tabla de cocción p. 38 a 40).
- Suelte. El tiempo seleccionado se visualiza y empieza el descuento.
- En caso de error o para borrar el tiempo seleccionado, mantenga el botón presionado durante 2 segundos y seleccione de nuevo el tiempo.

Atención: el reloj señala el final del tiempo de cocción, pero no detiene el aparato.

Inicie la cocción

Cuando abre la tapa, el aparato se para.

- Presione el botón On/ Off y la cocción empezará gracias a la circulación del aire caliente en el recinto de cocción - fig. 10.

Retire los alimentos

- Cuando la cocción haya terminado, el minutero sonará. Detenga la alarma presionando el botón **- fig.11.**
- Pare el aparato presionando en On / Off **- fig.12** y abra la tapa **- fig.1**.
- Levante el asa y saque la fuente**- fig.13** y sirva sin esperar.

Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no toque la tapa fuera de la zona de prensión prevista para este fin - fig.9.

Los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo, pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, cantidades, sabor de cada uno y la tensión de la red eléctrica.
La cantidad de aceite indicada puede aumentar en función de su gusto y sus necesidades.
Si desea patatas fritas todavía más crujientes, podrá añadir unos minutos de cocción adicionales.

Patatas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas Tamaño estándar 10mm x10mm	Frescas	1200 g	1 cuchara de aceite + 1/4*	43 - 46 min
	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 43 min
	Frescas	750 g	3/4 cuchara de aceite*	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2 cuchara de aceite*	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 cuchara de aceite*	24 - 26 min
Patatas	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	14 - 16 min
Patatas fritas a dados	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Tradicionales	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Paja	Congeladas	750 g	sin	25 - 27 min

***fig.15**

Otras verduras

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en laminas	750 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en laminas	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	20 - 25 min
Champiñones	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	10 - 15 min
Cebollas	Frescos en rodajas	500 g	1 cuchara de aceite	15 - 25 min

Carnes – Aves

Para dar más sabor a sus carnes, no dude en mezclar especias en el aceite (paprika, curry, hierbas de Provenza, tomillo, laurel…)

E

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Frescos	750 g	Sin	18 - 20 min
	Congelados	750 g	Sin	18 - 20 min
Alitas de Pollo	Frescos	4 a 6	Sin	30 - 32 min
Muslos de pollo	Frescos	2	Sin	30 - 35 min
Pechugas de pollo	Frescas	6 pechugas (aprox. 750 g)	Sin	10 - 15 min
Rollitos de primavera	Frescos	4 a 8 pequeños	1 cuchara de aceite	10 - 12 min
Ternera rellena	Fresca	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cordero	Frescas	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cerdo	Frescas	2 a 4	1 cuchara de aceite	15 - 18 min
Lomo de cerdo	Fresco	2 a 6 rodajas	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Salchichas	Frescas	4 a 8 (pinchadas)	Sin	10 - 12 min
Cuartos traseros de conejo	Frescos	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 cuchara de aceite	10 - 15 min
	Congelada	400 g	Sin o con 1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Albóndigas de carne	Congeladas	750 g	1 cuchara de aceite	18 - 20 min

Pescados - Crustáceos

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares	Congelados	300 g	Sin	12 - 14 min
Rape	Fresco	500 g	1 cuchara de aceite	20 - 22 min
Gambas	Cocidas	400 g	Sin	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 piezas)	Sin	12 - 14 min

Postres

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cuchara de aceite + 1 cuchara de azúcar moreno	4 - 6 min
	en papillote	2 plátanos	Sin	20 - 25 min
Cerezas	Enteras	Hasta 1000g	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	12 - 15 min
Fresas	Cortadas en cuartos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	5 - 7 min
Manzanas	Cortadas en dos	3	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	10 - 12 min
Peras	Cortadas en trozos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min
Piñas	Cortadas en trozos	1	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min

Preparaciones congeladas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Pisto	Congelado	750 g	Sin	20- 22 min
Salteado pasta y pescado	Congelado	750 g	Sin	20 - 22 min
Salteado campesino	Congelado	750 g	Sin	25 - 30 min
Salteado saboyano	Congelado	750 g	Sin	20 - 25 min
Pastas a la carbonara	Congeladas	750 g	Sin	15 - 20 min
Paella	Congelada	650 g	Sin	15 - 20 min
Arroz Cantonés	Congelado	650 g	Sin	15 - 20 min
Chili con carne	Congelado	750 g	Sin	12 - 15 min

Una limpieza fácil

Limpie el aparato

- Déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Abra la tapa **- fig.1** y levante el bloqueo para retirar la tapa **- fig.2**.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente **- fig.3**.
- Para retirar la pala mezcladora, tire hacia arriba la maneta **- fig.4a**.
- Remueva el filtro y limpielo.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas **- fig.5** o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Seque cuidadosamente antes de volver a poner todo en su sitio.
- El aparato está provisto de una fuente extraíble: el ennegrecimiento y las rayaduras que pueden aparecer tras una larga utilización no presentan inconvenientes.
- Garantizamos que la fuente CUMPLE LA REGLAMENTACIÓN referente a los materiales en contacto con los alimentos.

Nunca sumerja el aparato.
No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

El filtro removible debe ser removido y limpiado regularmente.

Para conservar durante más tiempos las cualidades de su fuente, no utilice ningún utensilio metálico.

Algunos consejos en caso de dificultad…

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado.
	Todavía no ha presionado el botón on/off.	Presione el botón On / Off.
	Ha presionado el botón on/off pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	Los motores giran pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que está en su sitio sino lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
La pala mezcladora no está en su posición.	La pala mezcladora no está cerrada.	Cerciórese que ha pulsado hacia abajo la maneta.
Las patatas fritas no son bastante crujientes.	No ha utilizado la pala.	Póngala en su sitio.
	Los alimentos no se han cortado de manera regular.	Corte todos los alimentos con el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no se han cortado de manera regular.	Corte todas las patatas fritas con el mismo tamaño.
	La pala está bien puesta pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico autorizado.
La cocción de las preparaciones no es homogénea.	No utiliza patatas especiales para patatas fritas.	Elija patatas especiales para patatas fritas.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de la cocción.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 38 a 40).
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro removible.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	Ha utilizado patatas recién cosechadas y con alto contenido de agua.	Reduzca la cantidad de patatas a 750 g y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos permanecen en el borde de la fuente	La fuente está demasiado cargada.	Respete las cantidades indicadas en la tabla de cocción.
Líquidos de cocción se han vertido por la base del aparato	La pala está mal colocada o la junta de la pala está defectuosa.	Compruebe que la pala está correctamente colocada. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El reloj no funciona.	La pila está gastada	Cambie la pila (ver **fig 14**).
El aparato produce un ruido que no es normal.	Sospecha de una anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

¡Participemos en la protección del medioambiente!

Este aparato utiliza una pila botón - L1154.

- Para cambiarla: retire el panel de control, retire la tapa del compartimento pila y a continuación la pila - fig.14. Por respeto al medio ambiente, no tire la pila usada con la basura doméstica y llévela a un punto de recogida previsto a este efecto.
- Introduzca una pila nueva, vuelva a colocar la tapa del compartimento pila y encaje de nuevo el panel de control.

ⓘ El aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.

➲ Antes de deshacerse de su aparato, retire la pila. Llévelo a un punto de recogida para que realice su tratamiento.

Tefal

Nutritious & Delicious

Innovating for your health's sake

Nutrition is about having a varied and well balanced diet… however it is also about far more than just the ingredients. How they are prepared and cooked can significantly affect their nutritional value, and have a major impact on their taste and texture.

Nutrition is therefore also about the differences in composition between the many preparation methods and cooking appliances available today. With this in mind, Tefal has developed a specific range of appliances that are dedicated to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious culinary appliances which preserve the nutritional integrity and enhance the true taste of the ingredients.

Bringing you unique solutions

Tefal invests in research to bring you unique solutions with nutritional benefits that are validated by scientific studies.

Informing you

For many years Tefal has been bringing you appliances which help in the preparation of your meals by providing speed, convenience and ease of use.

Each day, the Tefal Nutritious and Delicious range will help you by :

- preserving the quality of the natural ingredients that are essential to your diet,
- limiting the use of fat,
- rediscovering the natural tastes and flavours of food,
- reducing the time spent on the preparation of meals.

Within this range of products, ActiFry® enables you to prepare 1 kg of potatoes into homemade chips with just 1 spoonful (14 ml) of your favourite oil !

Welcome to the world of ActiFry® !

Make real tasty chips just the way you like them!

ActiFry® chips are delicious with a crispy coating on the outside and soft and tender inside thanks to the patented technologies: the stirring paddle which gently mixes the food and evenly disperses the oil, and the unique warm air heating system. Choose your ingredients, oil, spices, herbs and seasonings…and let ActiFry® take care of the rest.

Only 3% fat*: 1 spoonful (14ml) of oil is enough!

One spoonful of the oil of your choice allows you to make real chips from 1kg of potatoes. You can be sure of using exactly the right amount, thanks to the graduated spoon that is supplied with the appliance.

**1 kg of potatoes prepared then cut into fresh chips, to a thickness 13x13 mm and a length of up to approx 9cm, cooked until -55% of weight loss with 14 ml of oil..*

Chips and so much more!

ActiFry® enables you to cook a wide variety of recipes.

- In addition to chips and potatoes, you can vary your meals with stir fry cooked vegetables, tender and succulent minced meat dishes, meatballs and crispy fried prawns, shellfish and fruit.

: the ActiFry®

The recipe book supplied has been specially created for you by our team of home economists and nutritionists. Apart from traditional chips there are also innovative "fun" ideas for flavoured chips plus recipes for healthy and tasty main meals and even some desserts too!

- The ActiFry® cooks frozen food very well too. Frozen foods are a good alternative to fresh products. They are practical and conserve the products' nutritional qualities and taste.

For the best results with your ActiFry®,
we advise following our recommendations on
the type of potatoes and oil to use.

The potato: balance and pleasure on a daily basis!

Potatoes are an excellent source of energy and contain vitamins. Potatoes vary enormously in size, shape and taste according to the variety, climate and growing conditions. Each variety has its particular cropping time, yield, size, colour, keeping quality and culinary uses. A potato's characteristics when cooked may vary according to its origin and seasonality.

Which variety should I use ?

As a general rule, we suggest that you use special potatoes that have been recommended for chipping. In many supermarkets the information on the packaging tells you which varieties are suitable for making chips. We recommend varieties such as King Edward and Maris Piper for good results.

When potatoes have been freshly harvested, they have a higher water content, we recommend cooking the chips for a few more minutes.

Where should I store potatoes?

The best place to store potatoes is in a dark cellar or cool cupboard (between 6 and 8°C), away from the light.

How should I prepare potatoes for ActiFry® ?

To obtain the best results, you must ensure that the chips do not stick together. With this in mind, wash the whole potatoes and then cut them into chips using a sharp knife or chip cutter. The chips should be of equal size so that they cook at the same time. Wash the chipped potatoes in plenty of cold water until it runs clear in order to remove as much of the starch as possible. Dry the chips thoroughly using a clean highly absorbent tea towel. The chips must be perfectly dry before putting them in the ActiFry® otherwise they will not turn crispy. To check that they are dry enough pat them with paper kitchen towel just before cooking. If there is any wetness on the paper dry them again. Remember the cooking time of the chips will vary according to the weight of chips and the batch of potatoes used.

How should I cut the potatoes?

The size of a chip influences how crunchy or soft it is. The thinner your chips, the more crunchy they will be and conversely, thicker chips will be softer inside. You can cut your chips to the following thickness and length according to your tastes:

Thickness: American style: 8 x 8mm / Thin: 10 x 10mm / Standard: 13 x 13mm
Length: Up to approx 9cm.

In Actifry the maximum recommended chip thickness is 13mm x 13mm and a length of up to 9cm.

Try a variety of different oils for good health

You can vary the type of oil depending on your choice with 1 ActiFry® spoonful of oil for 1 kg of potatoes. Choose a different oil every time you cook!

With ActiFry®, you can use a very wide variety of oils:

- Standard oils : olive oil, grape seed oil, corn oil, groundnut (peanut) oil, sunflower oil, soya oil*
- Flavoured oils : oils infused with aromatic herbs, garlic, chilli, lemon…
- Speciality oils : hazelnut*, sesame*…

(*cook according to the manufacturers instructions)

With its low quantity of oil for each use, the technology of ActiFry® helps in providing a healthier, nutritionally balanced diet.

: the ActiFry®

With ActiFry®, you can make chips with a better nutritional quality. For extra flavour, you can add 1 or 2 additional spoonfuls of oil for even more taste but this will increase the fat content.

With ActiFry®, make tastier, healthier chips just as you like them!

Important recommendations

Safety instructions

- Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment…).
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

Connecting to the power supply

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Return to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not leave the cord hanging.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

Using the appliance

- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
- When in operation, never leave the appliance unattended.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, metal parts…).



- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains…) or close to an external heat source (gas stove, hot plate…etc.).
- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance when it is full of hot food.
- Never immerse the appliance in water!

Cooking

- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for chips only).

Description

1. Cool touch area of the lid
2. Transparent lid
3. Latch for removing lid
4. Measuring spoon (14ml)
5. Locking/unlocking paddle lever
6. Maximum food level markers (for chips only)
7. Removable mixing paddle
8. Non-stick removable cooking pan
9. Cooking pan handle release button
10. Cooking pan handle
11. Base
12. Removable filter
13. Lid opening buttons
14. Digital timer
15. On/Off switch
16. Timer setting button
17. Removable control panel (for access to the battery compartment only)

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – **fig.1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2** .
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a “click” as it locks.
- Take out the cooking pan – **fig. 3**.
- To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b.**
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.

EN

Preparing food

Do not leave the measuring spoon inside the pan when cooking food.

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 46 to 47).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 6**, spreading it evenly (see cooking tables p. 46 to 47).
  (1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 7**.
- Close the lid – **fig. 8**.

Cooking

Set the cooking time

- Press the timer setting button to set the time. Hold down the button until desired time is featured on the display – fig. 9 (see cooking tables p. 46 to 47).
- Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – fig.10. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – fig.11.
- Press on On/Off to stop the appliance – fig. 12 and open the lid.
- Lift the handle until you hear a "click" that it locks and take out the cooking pan – fig. 13.
- Serve at once.

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

Potatoes

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chips standard thickness 13mm x 13mm length up to 9cm	Fresh	1200 g*	1 spoonful oil + 1/4**	43 - 46 min
	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 43 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil**	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil**	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil**	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Standard 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Thin 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes / ** fig. 15

Other vegetables

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

To add flavour to meat and poultry, mix some spices (such as paprika, curry, mixed herbs, thyme…..) with the oil.

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Breaded scampi	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Bananas	Cut in slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 1000 g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to chips while the chips are in the pan. Only add salt once the chips are removed from the appliance at the end of cooking.
- When adding dried herbs and spices to Actifry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Please note that strong coloured spices may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish thickens evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – fig. 1 and lift the latch to take off the lid – fig. 2.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – fig. 3.
- Take out the cooking pan.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – fig. 4a.
- Remove the filter by pulling the top and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – fig. 5 or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

Environment protection first!

Timer battery

This appliance uses a button battery – L1154.

- To change the battery remove the control panel with a small flat bladed jewellers screw driver. Prise the control panel up by inserting the screwdriver into the gap at the top of the panel. Remove the white battery cover and replace the battery – fig 14. To protect the environment do not throw the old battery in your regular waste but take it to a suitable collection point.
- Insert a new battery, put the battery cover back on and clip the control panel back on.

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recycled.

➲ When you decide to replace your appliance, take out the battery and leave the appliance at a local civic waste collection point.

If your fryer is not working correctly

Problems	Causes	Solutions
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 46 to 47).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work.	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 14).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

EN

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team Helpline:

0845 602 1454 - UK / (01) 401 8448 - Ireland
or consult our website - www.tefal.co.uk

Tefal

Táplálóan & Ízletesen

Találékony megoldások az Ön egészsége érdekében

A táplálkozás lényege, hogy az étrend változatos és kiegyensúlyozott legyen, de ez sokkal, többet jelent az alapanyagok kiválasztásánál. Az előkészítés és a főzési módszer alapvetően befolyásolja nemcsak a tápértéket, hanem az étel ízét és megjelenését is.
A tápérték tehát arról is szól, hogyan kombináljuk a sokféle előkészítési módszert és a napjainkban szintén nagy számban kapható konyhai készülékeket. Ennek alapján a Tefal kifejlesztett egy speciális készülék-családot, melynek célja a TÁPLÁLKOZÁS ÉLVEZETE: találékony konyhai készülékeket, melyek megőrzik az alapanyagok tápértékét és kiemelik azok igazi ízeit.

Különlegesen sikeres megoldások

A Tefal azért kutat és fektet be tőkét, hogy olyan megoldásokat fejlesszen ki, melyek tudományosan megalapozott módszerekkel segítik a táplálkozást.

A vásárlóközönség informálása

A Tefal sok éve gyárt olyan konyhaeszközöket, melyek gyorsaságukkal, kényelmes és könnyű kezelhetőségükkel segítik az ételek előkészítését.
A Tefal táplálóan és ízletesen konyhaeszköz családja minden nap segíti Önt:
- megőrizni a természetes alapanyagok minőségét, ami alapvető az étrendben,
- csökkenteni zsírfelhasználást,
- újra felfedezni a z ételek természetes ízeit,
- csökkenteni a főzéssel eltöltött időt.

Ebből a konyhaeszköz családból az ActiFry 1 kg házilag készített hasábburgonyát képes előállítani mindössze 1 kanál (14 ml) - az Ön által választott - olajjal!

Üdvözöljük az ActiFry világában!

Készítsen igazi, ropogós hasábburgonyát a saját ízlése szerint!

A szabadalmaztatott technológia eredménye: az ActiFry hasábburgonyák ízletesek, ropogós héjjal és puha belső résszel készülnek, hála a forgó keverőnek, mely kíméletesen forgatja át a hasábokat és egyenletesen osztja szét az olajat, valamint az egyedi forró levegő befúvó rendszernek. Önnek csak a megfelelő alapanyagokat, olajat, fűszereket, fűszernövényeket és ízesítőket kell kiválasztania ... a többi az ActiFry dolga.

Csak 3 % zsír*: 1 evőkanál (14 ml) olaj bőven elegendő!

1 kg igazi hasábburgonya készítéséhez mindössze 1 kanál - az Ön által kiválasztott - olaj szükséges. A készülékhez járó mérőkanál biztosítja, hogy pontosan a szükséges mennyiségű olajat használja.
** 1 kg előkészített burgonyát 13 x 13 mm és kb. 9 cm hosszú csíkokra aprítunk. Addig sütjük, míg 55 %-át a súlyának elveszti 14 ml olaj felhasználásával.*

Hasábburgonya és még sok minden más!

Az ActiFry-ben nemcsak hasábburgonyát, hanem sok egyéb ételt is el lehet készíteni.
- A készülék hasábburgonyán kívül hirtelensült zöldségek, puha és omlós darált húsételek, fasírtok, ropogós rákocskák és kagylók valamint gyümölcsök széles választékának elkészítésére is alkalmas.

: Az ActiFry

A mellékelt receptkönyvet cégünk szakácsai és családi szaktanácsadói készítették különös figyelemmel az Ön érdekeire. Nemcsak tradicionális hasábburgonyát ajánlanak, hanem találékony sütési megoldásokat és különféle ízesítéseket fejlesztettek ki partikhoz, valamint tartalmaz egy sor egészséges és ízletes receptet és néhány édességet is.

- A ActiFry alkalmas mélyhűtött termékek felhasználására is. Ezek a termékek kitűnő alternatívái a friss termékeknek. Praktikusak és megőrzik az eredeti termékek tápértékét és ízeit is.

Annak érdekében, hogy az ActiFry® készülékével a lehető legjobb eredményt érje el, használja az alábbi burgonyaféléket és olajakat.

A burgonya: a mindennapi egyensúly és élvezet eszköze!

A burgonya kitűnő energia- és vitaminforrás. Rengeteg burgonyaféle kapható, melyek mérete, alakja és íze a klímától és a termesztési körülményektől függ. Minden fajtának más a termesztési ideje, hozama, mérete, színe, eltarthatósága és felhasználhatósága. A feldolgozott burgonya tulajdonságai attól függenek, honnan és milyen évszakból származik.

Milyen fajta burgonyát használjak?

Általános szabály, hogy a hasábburgonya készítéséhez az ajánlott burgonyafajtát használjuk. A legtöbb szupermarketben a csomagoláson feltüntetik, melyik fajta a legalkalmasabb hasábburgonya készítésére. Például mi a King Edward vagy a Maris Piper (vagy annak megfelelő magyar fajtákat) ajánljuk.

Ha frissen szedett burgonyát használunk, melynek a víztartalma magasabb, azt ajánljuk, hogy néhány perccel tovább süsse a hasábburgonyát.

Hol tároljam a burgonyát?

A legmegfelelőbb hely egy sötét, hűvös pince vagy kamra (6 és 8° C közötti hőmérsékleten).

Hogyan készítsem elő a burgonyát az ActiFry®-ben való sütéshez?

Nagyon fontos, hogy a hasábok ne ragadjanak össze. Ezt a következő módszerrel érhetjük el: mossuk meg és vágjuk fel a burgonyát hasábokra, késsel vagy az erre alkalmas vágókészülékkel. A hasáboknak egyforma vastagnak kell lenniük, mert akkor sülnek meg egyszerre. Mossuk a felvágott hasábokat folyó vízben addig, amíg a víz áttetsző lesz; ekkor már a lehető legtöbb keményítőtől megszabadultunk. Szárítsuk meg alaposan a hasábokat egy száraz konyharuhával. Fontos, hogy a hasábok a lehető legszárazabbak legyenek mielőtt betesszük az ActiFry®-ba, különben nem lesznek ropogósak. Sütés előtt ellenőrizzük milyen szárazak; tapogassuk meg őket egy papírszalvétával. Ha a papírszalvéta átnedvesedik, további szárítás szükséges. Sose feledjük, hogy a sütési idő a hasábok súlyától és az egyszerre sütött mennyiségtől függ.

Hogyan vágjam fel a burgonyát?

A hasáb mérete határozza meg hogy ropogós vagy puha lesz a késztermék. Minél vékonyabb a hasáb, annál ropogósabb, ami fordítva is igaz, a vastagabb hasábok belseje puhább lesz. Az alábbi vastagságokat és méreteket ajánljuk, melyet ízlés szerint lehet variálni:

Vastagság: amerikai stílusú: 8x8 mm / vékony: 10x10 mm / standard: 13x13 mm
Hossz: maximum 9 cm.
Az ActiFry-ban sütendő maximális méret: 13x13 mm vastag és 9 cm hosszú hasábok.

Próbáljon ki többféle olajat, válassza ki a legegészségesebbet!

Bármilyen, az ízlésének megfelelő olajat használhat, mindig 1 ActiFry® mérőkanál olaj kell 1 kg burgonyához. Akár minden alkalommal más olajat próbálhat ki:

Az ActiFry®-al nagyon sokféle olajat használhat:

- Egyszerű olajak: olíva olaj, szőlőszem olaj, kukorica olaj, földimogyoró olaj, szója olaj*
- Ízesített olajak: olajak különféle aromákkal, fűszerekkel: fokhagyma, erős paprika, citrom...
- Speciális olajak: szezámmag olaj, mogyoró olaj...

(* sütéskor kövesse a gyártó utasítását).

Mivel csak kis mennyiségű olajat használunk, az ActiFry® technológiája segít az egészségesebb és táplálóbb étrend kialakításában..

: Az ActiFry®

Az ActiFry® használatával táplálóbb hasábburgonyát lehet készíteni. Az íz fokozásához még további egy vagy két evőkanál olajat lehet adni, de ebben az esetben a zsírtartalom is növekszik.

Az ActiFry® használatával ízletes, egészségesebb, mindig az Ön ízlésének megfelelő hasábburgonyát lehet készíteni!

H

Használati utasítás

Biztonsági utasítások

- A jelen készülék megfelel a gyártáskor érvényes, vonatkozó műszaki előírásoknak és szabvány követelményeknek. (Háztartási készülékek előírásai, Elektromágneses előírások, Élelmiszeripari gépekkel kapcsolatos előírások, Környezetvédelem...)
- Az első használat előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék címkéjén feltüntetett feszültséggel (váltóáram).
- Amennyiben a készüléket más országban használja mint ahol vásárolta, a helyi szabványok különbözősége miatt forduljon tanácsért a helyi szakszervizhez.
- A készülék csak otthoni, háztartási használatra alkalmas; semmi esetre sem használható kereskedelmi célokra, ilyen esetekre a gyártó nem nyújt garanciát, és nem felel az esetleges károkért sem.
- Gondosan olvassa el, kövesse és őrizze meg a használati utasítást.

A készülék elektromos hálózatra való kapcsolása

- Sose használja a készüléket sérült hálózati dugóval, kábellel vagy bármilyen meghibásodás esetén, leesés vagy egyéb törés után. Ilyen esetben forduljon a szakszervizhez.
- Hosszabbító kábelt csak abban az esetben használjon, ha felelősséget vállal annak megfelelő állapotáért és amely megfelel a készüléknek.
- Amennyiben a hálózati csatlakozókábel megsérült, azt csak a gyártó cserélheti ki. Vigye vissza a készüléket az eladóhoz. Ne szedje szét a készüléket.
- Ne hagyja a kábelt lógva.
- A hálózati vezetéket a csatlakozó aljzatból való kihúzáskor ne a kábelnél fogva húzza ki.
- Használat után, amikor áthelyezi a készüléket, vagy tisztítás és karbantartás előtt mindig húzza ki a dugót a konnektorból.

Hogyan használjam a készüléket?

- A készüléket stabil, lapos és hőálló felületen használja, távol fröccsenő víztől vagy hőforrástól.
- Bekapcsolás után sose hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ezt a készüléket csak olyan személyek kezelhetik, akiknek fizikai adottságai, érzékelő képessége vagy szellemi képessége nincs korlátozva (a gyerekekkel egyetemben), illetve kellő tapasztalattal vagy ismeretekkel rendelkeznek. Ellenkező esetben megfelelő felügyeletet kell biztosítani és a készülék megfelelő használatát ismertetni kell.
- A készülék nem játékszer, gyermekek csak felügyelettel vehetnek részt a sütésben.
- Mivel a készülék magas hőmérsékleten működik, égési sérülést okozhat. Sose érintse meg a készülék forró részeit (fedő, fém alkatrészek)



- Ne használja a készüléket éghető anyagok (függöny, redőny ..) vagy külső hőforrás (gázláng, elektromos főzőlap ...) közvetlen közelében.
- Tűz esetén ne oltsa a tüzet vízzel! Azonnal húzza ki a kábelt. Ha nem veszélyes, csukja le a készülék fedelét. A lángokat nedves ruhával próbálja oltani.
- Ne mozgassa a készüléket, amíg tele van forró étellel.
- Sose merítse a készüléket vízbe!

Sütési tanácsok

- A készülék nem alkalmas magas nedvességtartalmú ételek készítésére (pl. levesek. szószok..)
- Sose kapcsolja be a készüléket üresen!
- Sose töltse túl a sütőt, a betöltött étel nem állhat magasabban, mint a sütő maximális szintjét mutató jel (csak hasábburgonya esetében).

Alkatrészek listája

1. A fedő hidegen maradó, megfogható része
2. Átlátszó fedő
3. A fedő felemelésére szolgáló pánt
4. 14 ml-es mérőkanál
5. Keverőlapát rögzítő
6. Az étel maximális szintjét mutató jel (csak hasábburgonya esetében)
7. Kivehető keverőlapát
8. Kivehető sütőtálca, tapadásmentes bevonattal
9. Sütőtálca fogantyú kioldó gomb
10. Sütőtálca fogantyú
11. Alaptest
12. Kivehető szűrő
13. Fedő nyitó gombok
14. Digitális kapcsolóóra
15. Ki/be kapcsoló
16. Digitális kapcsolóóra beállító gomb
17. Levehető panel (kizárólag elemcseréhez)

A készülék rövid bemutatása

Az első használat előtt

- A fedő eltávolítása: Nyomja meg a nyitó gombot (13) és egyidejűleg emelje fel az emelőkart (3) **- 1. ábra**.
- Vegye ki a mérőkanalat.
- Emelje fel a fogantyút - vízszintes helyzetben tartva -, amíg egy kattanást hall, amikor a kar beakad.
- Vegye ki a sütőtálcát - **3. ábra.**
- Emelje fel a keverőlapáton levő szürke rögzítő kallantyút, és emelje ki a keverőlapátot. Helyezze a hüvelykujját a keverőlapát tetejére, a középső ujját a keverőlapát rögzítő alá és emelje fel a másik két ujjával a rögzítő kallantyúkat, melyek kioldják a lapátot - **4a. ábra**.
- Minden alkatrész elmosható mosogatógépben, mosószeres vízben vagy puha szivaccsal.
- A készülék alaptestét nedves ronggyal vagy mosószerrel lehet tisztítani.
- Mielőtt összerakja, alaposan öblítsen el és szárítson meg minden alkatrészt.
- A lapát visszarakásához emelje fel a világosszürke kallantyút, helyezze a lapátot a tálca közepére és nyomja a kallantyút kattanásig lefelé - **4b. ábra**.
- Első használatkor a készülék bizonyos szagot áraszthat: ez nem rendellenes, a szag hamarosan elmúlik. Ez továbbiakban nem lesz hatással a + Actifry készüléke működésére.

Távolítson el minden csomagolóanyagot és feliratot!

Sose merítse a az alaptestet vízbe!

Annak érdekében, hogy készüléke a lehető legjobb eredményt nyújtsa, az első alkalommal válasszon egy olyan receptet, mely minimum 30 perces (vagy hosszabb) sütést kíván!

H

Az alapanyagok előkészítése

Sütés alatt sose hagyja a mérőkanalat a készülékben!

- Helyezze az alapanyagot egyenletesen elosztva a sütőtálcába és ellenőrizze, hogy nem haladja meg a maximális mennyiséget (lásd a táblázatot a 54. és 56. oldalakon).
- A mérőkanállal adja hozzá az olajat - **6. ábra**, egyenletesen elosztva (lásd a táblázatot a 54. és 56. oldalakon). (1 mérőkanál olaj = 14 ml)
- Akassza ki a fogantyút és helyezze el a házában - **7. ábra**.
- Csukja be a fedelet.

Sütés

A sütési idő beállítása

- A kívánt idő beállításához nyomja meg az időkapcsoló gombját, tartsa lenyomva amíg a kívánt idő megjelenik a kijelzőn. - **9. ábra** (lásd a táblázatot a 54. és 56. oldalakon).
- Ekkor engedje el a gombot. A kijelzőn látható idő visszaszámlálása megkezdődik.
- Ha a kiválasztott idő nem megfelelő, vagy újra akarja indítani az időkapcsolót, tartsa a gombot lenyomva 2 másodpercig. Ezután új idő választható.

FIGYELEM:
Az időkapcsoló csak jelzi a sütési idő lejártját, de nem kapcsolja ki a készüléket!

A sütés elkezdése

Figyelem! Amint kinyitja a fedelet, a készülék kikapcsol!

- Nyomja meg a Be/Ki kapcsolót - a készülékben elindul a forró levegő áramlása és a sütési folyamat kezdetét veszi a sütőtérben - **10. ábra**. A keverőlapát az óramutató járásával egyező irányba lassú forgásba kezd

A kész étel kiszedése a készülékből

- A sütési idő lejártával a készülék figyelmeztető hangot ad. A figyelmeztetés leállításához nyomja meg az időkapcsoló gombját - **11. ábra**.
- Nyomja meg a készülék Be/Ki gombját - **12. ábra** és nyissa ki a fedelet.
- Emelje fel a fogantyút amíg egy kattanást hall, ami a fogantyút rögzíti. Ezután kiemelheti a sütőtálcát - **13. ábra**.
- A kész étel azonnal tálalható.

Égési sérülések elkerülése végett sose érintse a készülék fedőlapját és forró alkatrészeit, kivéve a megjelölt hideg felületet.

Sütési idők

Az alábbi táblázatban megadott idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési idők a burgonya fajtájától és mennyiségétől függenek.
Mi a King Edward vagy Maris Piper fajtájú (vagy ezeknek megfelelő magyarországi) burgonyákat ajánljuk.

Burgonya

Burgonya	Tipusa	Mennyisége	Olaj	Sütési idő
Standard hasábburgonya 13x13 mm és 9 mm hosszú	friss	1200 g*	1 mérőkanál + 1/4**	43-46 perc
	friss	1000 g*	1 mérőkanál	40-43 perc
	friss	750 g*	3/4 mérőkanál**	35-37 perc
	friss	500 g*	1/2 mérőkanál**	28-30 perc
	friss	250 g*	1/4 mérőkanál**	24-26 perc
Negyedbe vágott burgonya	friss	1000 g*	1 mérőkanál	40-42 perc
	mélyhűtött	750 g	nincs	14-16 perc
Kockára vágott burgonya	friss	1000 g*	1 mérőkanál	40-42 perc
	mélyhűtött	750 g	nincs	30-32 perc
Hasábburonya	Fagyasztott - csak mélyhűtésre alkalmas	750 g standard 13 x 13 mm	nincs	35-40 perc
	Fagyasztott - 2 vagy 3 lépésben süthető sütőben vagy grillben (vagy olajban)	750 g vékony 10 x 10 mm	nincs	30-32 perc
		500 g Amerikai 8mm x 8mm	nincs	25-25 perc

* a hámozatlan burgonya súlya / ** **15. ábra**

Egyéb zöldségek

Zöldségek	Tipusa	Mennyisége	Olaj	Sütési idő
Cukkini	friss, szeletelt	750 g	1 mérőkanál olaj + 150 m hideg víz	25-35 perc
Paprika	friss, szeletelt	650 g	1 mérőkanál olaj + 150 m hideg víz	20-25 perc
Gomba	friss, negyedelt	650 g	1 mérőkanál olaj	12-15 perc
Paradicsom	friss, negyedelt	650 g	1 mérőkanál olaj + 150 m hideg víz	10-15 perc
Hagyma	friss, gyűrűre vágva	500 g	1 mérőkanál olaj	15-25 perc

Hús - Szárnyasok

A hús és a szárnyasok ízesítéséhez keverjen némi fűszert (paprikát, curryt, kevert fűszernövényeket, kakukkfüvet...) az olajba.

	Tipusa	Mennyisége	Olaj	Sütési idő
Csirkedarabkák	friss	750 g	nincs	18-20 perc
	fagyasztott	750 g	nincs	18-20 perc
	fagyasztott	12 darab (160 g)	nincs	12-15 perc
Csirkecomb	friss	4 - 6 db	nincs	30-32 perc
Csirkeláb	friss	2	nincs	30-35 perc
Csirke mellehúsa (csontozott)	friss	6 db (kb. 750 g)	nincs	10-15 perc
Kínai tavaszi tekercs	friss	4-8 db (kicsi)	1 mérőkanál olaj	10-12 perc
Báránycborda	friss (2.5 - 3 cm vastag)	2-6 db	nincs	20-25 perc*
Sertésborda	friss (2.5 cm vastag)	2-3 db	nincs	18-23 perc*
Sertés szelet	friss	2-6 vékony szelet vagy csíkra vágva	1 mérőkanál olaj	12-15 perc
Kolbászok	friss	4-8 db (felszúrva)	nincs	10-12 perc
Chilli Con Carne	friss (friss darált hússal)	500 g	1 mérőkanál olaj	30-40 perc
Bélszín	friss (bélszín vagy felsál 1 cm-es csíkokban)	600 g	nincs	8-10 perc
Fasírt	friss	12 darab	nincs	18-20 perc

*Sütés közben forgassa meg

Hal - Kagyló

	Típus	Mennyisége	Olaj	Sütési idő
Panírozott homár	Fagyasztott	18 darab (280 g)	nincs	10 perc
Ördöghal	Friss darabolva	500 g	1 kanál olaj	20-22 perc
Garnélarák	Főtt	400 g	nincs	10-12 perc
Király garnélarák	Fagyaszott és felengedett	300 g (16 darab)	nincs	12-14 perc

H

Desszertek

	Típus	Mennyisége	Olaj	Sütési idő
Banán	Felszeletelve	500 g (5 banán)	1 kanál olaj + 1 evőkanál barnacukor	4 - 6 perc
	Alufóliába csomagolva	2 banán	nincs	20 - 25 perc
Cseresznye	Egészben	Max. 1000 g	1 kanál olaj + 1 - 2 kanál cukor	12 - 15 perc
Eper	Negyedelve ha nagy vagy felezve ha kicsi	Max. 1000 g	1 - 2 kanál cukor	5 - 7 perc
Alma	Felcikkezve	3	1 kanál olaj + 2 kanál cukor	15 - 18 perc
Körte	Darabolva	Max. 1000 g	1 - 2 kanál cukor	8 - 12 perc
Ananász	Darabolva	1	1 - 2 kanál cukor	8 - 12 perc

Mélyfagyasztott termékek

Élelmiszer	Típusa	Kiszerelés	Olaj	Főzési idő
Ratatouille	Fagyasztott	750 g	nincs	20-22 perc
Sült halszelet és tésztaféleségek	Fagyasztott	750 g	nincs	20-22 perc
Spagetti carbonara	Fagyasztott	750 g	nincs	15-20 perc
Pajella	Fagyasztott	650 g	nincs	15-20 perc
Kantoni rizs	Fagyasztott	650 g	nincs	15-20 perc
Chilli con carne	Fagyasztott	750 g	nincs	12-15 perc

Actifry Ötletek és tanácsok

- Sose sózza meg a hasábburgonyát a sütés alatt! A sót tálalás előtt adja az ételhez, miután eltávolította a sütőtálcából.
- Ha szárított fűszereket vagy fűszernövényeket tesz az Actifry-ba, előtte olajjal vagy valamilyen folyadékkal keverje el. Ha szárazon próbálja a készülékbe tenni, a forró levegőáramlat szétfújja és a levegőben tartja a fűszereket.
- Figyelem! Erősen színező hatású fűszerek nyomot hagyhatnak a keverőlapáton vagy a készülék egyéb felületein. Ez nem okoz problémát.
- Fokhagyma esetében vágja apróra a fokhagymát, ne használjon fokhagyma kinyomót. Ez utóbbi esetben a fokhagyma hozzáragad a lapát tengelyéhez.
- Hagyma esetében szintén csak szeletelje fel vékonyan, ne vágja apróra a hagymát. Mielőtt behelyezi az Actifry-ba, válassza szét a szeleteket és gyorsan keverje el a megfelelő eloszlás érdekében.
- Hús és szárnyasok esetében sütés közben néhányszor állítsa le a készüléket és keverje át az ételt, hogy a felső rész ne száradjon ki és a sütés egyenletes maradjon.
- A zöldségeket vágja fel megfelelő darabokra, így azok át tudnak sülni.
- A készülék nem alkalmas magas nedvességtartalmú ételek készítésére (pl. levesek, szószok..)

Könnyű tisztítás

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- Nyissa ki a fedelet - **1. ábra** és emelje fel a pántot - **2.ábra** a fedél kiemeléséhez.
- Emelje fel a fogantyút vízszintes helyzetben, amíg egy kattanást hall, mely rögzíti a fogantyút.
- Vegye ki a sütőtálcát.
- Emelje fel a rögzítőkart és vegye ki a keverőlapátot - **4a. ábra**
- Emelje ki a szűrőt a felső részénél fogva - **3. ábra** és mossa meg.
- Minden alkatrész elmosható mosogatógépben, mosószeres vízben vagy puha szivaccsal.
- A készülék alaptestét nedves ronggyal vagy mosószerrel lehet tisztítani.
- Mielőtt összerakja, alaposan öblítsen el és szárítson meg minden alkatrészt.
- Ha az étel a sütőtálcához vagy a keverőlapáthoz ragad vagy hozzáég, tisztítás előtt langyos vízben áztassa be.
- A készülék sütőtálcája tapadásmentes felülettel van bevonva: hosszabb idő elteltével ez a felület karcolódhat és elbarnulhat; ez természetes folyamat és nem okoz problémát.
- Cégünk garantálja, hogy ez a bevonat az élelmiszertörvény idevágó feltételeinek megfelel.

Sose merítse az alaptestet vízbe!

Sose használjon súrolóanyagot vagy durva eszközt!

A kivehető szűrőt rendszeresen kell tisztítani!

Annak érdekében hogy a sütőtálca tapadásmentes felületét a lehető leghosszabb ideig megőrizze, sose használjon fém eszközöket a tálaláshoz!

H

Környezetvédelem mindenek előtt!

Az elem az időkapcsolóban

A gombelem típusa: L1154.

- Az elem cseréléséhez távolítsa el a fedelet egy kis, lapos csavarhúzóval. Helyezze a csavarhúzót a fedél felső nyílásába és feszítse felfelé a fedelet. Vegye ki a fehér elemtakarót és cserélje ki az elemet - **14. ábra**. Sose dobja ki az elemet a háztartási szeméttel; használja a megfelelő szelektív szemétgyűjtési módot.
- Tegye be az új elemet, helyezze vissza az elemtakarót és kattintsa vissza a fedelet.



ⓘ Fontos! A készüléke értékes, újra felhasználható alkatrészeket tartalmaz.

➲ Amennyiben megválik készülékétől, vegye ki az elemet és vigye a készüléket a megfelelő szemétgyűjtő helyre. A kereskedők is kötelesek visszavenni használt készülékeket.

Hibakereső táblázat

A HIBA	OKA	MEGOLDÁSA
A készülék nem működik.	A készülék nincs bedugva a hálózatba.	Ellenőrizze a helyes bekötést
	A Be/Ki kapcsoló nincs teljesen benyomva.	Nyomja be a Be/Ki kapcsolót.
	Bár a Be/Ki kapcsoló be van nyomva, a készülék nem működik.	Csukja be a fedelet.
	A motor forog, de a készülék nem melegedik fel.	Vigye vissza a készüléket az eladóhoz.
	A keverőlapát nem forog.	Ellenőrizze a keverőlapát megfelelő helyzetét. Ha ez nem segít, vigye vissza a készüléket az eladóhoz.
A kivehető keverőlapát nem marad a helyén.	A lapát nincs rögzítve.	Ellenőrizze hogy a rögzítő kallantyú teljesen le van nyomva.
Az étel nem sül egyenletesen.	A keverőlapát nincs behelyezve.	Helyezze be a keverőlapátot.
	Az alapanyagok nincsenek megfelelő méretve aprítva.	Aprítsa az alapanyagokat a megfelelő méretre.
	A burgonya hasábok nincsenek megfelelően, egyformára szeletelve.	Szeletelje a burgonyát egyforma hasábokra.
	Bár a keverőlapát a helyén van, nem forog.	Ellenőrizze, hogy teljesen le van nyomva és bekattant a helyére. Ha a probléma nem múlik el, vigye vissza a készüléket az eladóhoz
A hasábburgonya nem eléggé ropogós.	Nem a megfelelő fajtájú burgonyát használja.	Válasszon egy ajánlott fajtát.
	A burgonya nincs megfelelően mosva és/vagy megszárítva.	Mossa a burgonyát tovább, hogy a felesleges keményítőt eltávolítsa, utána szárítsa meg alaposan.
	A hasábok túl vastagok.	Vágja vékonyabbra a burgonyát. A hasábok ne legyenek 13x13 mm-nél nagyobbak.
	Az olaj kevés ehhez a mennyiséghez.	Növelje meg az olajmennyiséget. (Lásd a 54. és 56. oldalon található táblázatot.)
	A szűrő eltömődött.	Vegye ki és tisztítsa meg a szűrőt.
Sütés alatt szétesnek a hasábok.	A burgonya nagyon friss és túl magas a víztartalma.	Csökkentse a burgonyát 800 g-ra és növelje a sütési időt.
Az étel a sütőtálca szélén marad.	A tálca túl van töltve.	Csak a táblázatban megadott alapanyag mennyiséget használja.
A készülék alján folyadék tapasztalható.	A keverőlapát nincs megfelelően felhelyezve vagy a lapát tömítése rossz.	Ellenőrizze a lapát megfelelő helyzetét. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon az eladóhoz. Sose használja az Actifry készüléket levesek vagy nedvdús ételek készítéséhez.
Az időkapcsoló nem működik.	Az elem kimerült.	Cserélje ki az elemet (lásd 14.sz.ábra).
A készülék szokatlanul hangos.	A motor valószínűleg nem működik helyesen.	Vigye vissza az eladónak.
A keverőkanál leáll sütés közben.	A kanál nincs a helyén.	Vegyen fel egy hőálló kesztyűt és nyomja le a kanalat kattanásig, a megfelelő helyre. Ha ez nem segít, forduljon az eladóhoz.

Bármilyen probléma esetén vagy ha kérdése van, forduljon a Vevőszolgálatunkhoz:

+36 18 01 84 34
vagy a weboldalunkhoz - www.tefal.hu

Tefal

Zdravě a chutně

Inovace pro vaše zdraví

Zdravá výživa znamená přísun různorodé a dobře vyvážené stravy ... jde ale o mnohem více než o pouhé jednotlivé složky potravy. Způsob, jakým jsou potraviny připravovány a vařeny, může podstatně ovlivnit jejich výživnou hodnotu a má velký vliv na jejich chuť a vzhled.
Kvalita výživy závisí mino jiné i na rozdílných metodách přípravy pokrmů a výběru kuchyňských spotřebičů, s jejichž pomocí potraviny upravujeme. Na základě těchto poznatků vyvinul Tefal specifický sortiment spotřebičů, které jsou určeny pro ZDRAVÉ, ALEZÁROVEŇ I CHUTNÉ VAŘENÍ. Důmyslné kuchyňské spotřebiče, uchovávají výživnou hodnotu potravin a zlepšují finální chuť jídel.

Přinášíme vám jedinečná řešení

Tefal investuje do výzkumu, aby vám přinesl jedinečná řešení v oblasti výživy, jejichž pozitiva jsou potvrzena vědeckými studiemi.

Pro vaši informaci

Již celou řadu let vám Tefal přináší spotřebiče, které vám pomáhají při přípravě jídel díky svému rychlému, pohodlnému a snadnému používání.
Každý den vám bude sortiment spotřebičů Tefal Zdravě a chutně která je důležitá pro váš pomáhat:

- uchovávat kvalitu přírodních složek potravin, které jsou důležité pro Váš zdravý stravovací režim
- znovu objevovat přirozené chutě a vůně potravin,
- zkracovat dobu potřebnou pro přípravu jídel.

Jedinečný výrobek ActiFry® vám umožní připravit domácí hranolky z 1 kg brambor s použitím pouze 1 plné lžíce (14 ml) vašeho oblíbeného oleje!

Vítejte ve světě ActiFry®!

Připravte si skutečně chutné hranolky způsobem, který máte rádi!

ActiFry® hranolky s křupavou kůrčičkou jsou díky patentované technologi míchací lopatky, která potraviny jemně míchá (rovnoměrně rozmisťuje olej) a unikátnímu systému zahřívání vzduchu chutné, jemné a mekké uvnitř! Zvolte si ingredience: olej, koření, bylinky a zbytek za vás udělá ActiFry®.

CZ

Pouze 3 % tuku*: 1 lžíce oleje (14 ml) plně postačuje!

Jedna lžíce oleje dle vašeho výběru vám umožní připravit chutné hranolky z 1 kg brambor. Můžete si být jisti, že používáte přesně správné množství, a to díky odměrné lžíci, která je dodávána spolu se spotřebičem.
** Z 1 kg brambor nakrájejte čerstvé hranolky o velikosti 13x13 mm a délce až přibližně 9 cm a smažte tak dlouho, dokud neztratí 55 % své hmotnosti, při použití 14 ml oleje.*

Hranolky a ještě daleko více!

ActiFry® vám umožňuje připravovat jídla ze široké řady receptů.

- Kromě hranolků a brambor můžete vaše jídla obohacovat i osmaženou zeleninou, jemným a šťavnatým mletým masem, kuličkami z masa a křupavými smaženými krevetami, korýši a ovocem.

: ActiFry®

Dodaná kuchařka pro vás byla připravena naším týmem domácích ekonomů a odborníků na výživu. Kromě tradičních hranolků jsou v ní také vylepšené „zábavné" nápady na ochucené hranolky a dále recepty na zdravá a chutná hlavní jídla, a dokonce i na několik dezertů!

- Pomocí ActiFry® se také velmi dobře připravují zmrazená jídla. Zmrazená jídla jsou dobrou alternativou čerstvých výrobků. Jsou praktická a uchovávají výživné hodnoty a chutě výrobků.

Pro dosažení nejlepších výsledků s vaším ActiFry®, doporučujeme dodržovat následující doporučení ohledně používaných druhů brambor a oleje.

Brambory: vyváženost a potěšení pro každý den!

Brambory jsou výtečným zdrojem energie a obsahují vitamíny. Brambory jsou velmi různorodé, pokud jde o velikost, tvar a chuť, v závislosti na odrůdě, klimatu a podmínkách růstu. Každá odrůda má svou vlastní konkrétní dobu sklízení, výtěžnost, velikost, barvu, uchovávání kvality a kuchyňské použití. Charakteristiky brambor se mohou při vaření měnit podle jejich původu a ročního období.

Kterou odrůdu bychom měli používat?

Jako obecné pravidlo navrhujeme používat speciální brambory, které byly doporučeny pro přípravu hranolků. V mnoha supermarketech vám informace na obalech řeknou, které odrůdy jsou vhodné pro výrobu hranolků. Pokud jsou brambory čerstvě sklizeny, mají větší obsah vody a doporučujeme z nich dělat hranolky o několik minut déle než běžně.

Kde bychom měli brambory skladovat?

Nejlepším místem pro skladování brambor je tmavý sklep nebo chladná skříň (v rozmezí teplot 6 až 8 °C), ukryté před světlem.

Jak bychom měli připravovat brambory na vaření v ActiFry® ?

Pro dosažení nejlepších výsledků musíte zabránit vzájemnému slepování hranolků. Proto omyjte a oloupejte celé brambory a poté je pomocí ostrého nože nebo kráječe hranolků nakrájejte na hranolky. Hranolky by měly mít stejnou velikost, aby byla stejná i doba jejich přípravy. Brambory, nakrájené na hranolky, omyjte pečlivě velkým množství studené vody, aby byly zcela čisté, a aby se tak odstranilo co nejvíce škrobu. Pomocí čisté látky s vysokou absorpcí hranolky pečlivě osušte. Hranolky musí být před vložením do ActiFry® dokonale suché, jinak nebudou křupavé. Pro ověření, zda jsou dostatečně suché, položte hranolky před jejich zpracováním na papírový kuchyňský ubrousek. Pokud se na ubrousku objeví vlhkost, osušte hranolky znovu. Nezapomeňte, že doba smažení hranolků se bude měnit podle jejich hmotnosti a podle množství použitých brambor.

Jak bychom měli nakrájet brambory?

Velikost hranolků ovlivňuje jejich křupavost a měkkost. Čím slabší budou hranolky, tím více budou křupavé a obráceně, čím silnější hranolky, tím budou měkčí uvnitř. Můžete nakrájet hranolky na následující tloušťky a délky podle vašich představ:

Tloušťka: Americký způsob: 8 x 8 mm / Slabé: 10 x 10 mm / Standardní: 13 x 13 mm
Délka: až do přibližně 9 cm.
U ActiFry je maximální doporučená tloušťka 13 mm x 13 mm a délka až do 9 cm.

Vyzkoušejte různé druhy olejů

Můžete měnit druh oleje dle Vašeho výběru při každém použití 1 ActiFry® odměrné lžíce oleje na 1 kg brambor. Vždy, když smažíte, zvolte si jiný druh oleje!

S ActiFry® můžete používat široký sortiment olejů:

- Standardní oleje: olivový olej, vinný olej, kukuřičný olej, arašídový olej, slunečnicový olej, sojový olej*
- Ochucené oleje: oleje s přísadou aromatických bylin, česneku, citronu, ...
- Speciální oleje: z lískových oříšků*, sezamový*

(*připravovat podle pokynů výrobce)

Technologie ActiFry®, používající malé množství oleje při každém použití, vám pomáhá zajistit zdravější, výživnou a vyváženou stravu.

: ActiFry®

Pomocí ActiFry® si můžete připravit hranolky s vyšší výživnou hodnotou. Chcete-li, můžete přidat 1 nebo 2 lžíce oleje navíc pro získání ještě lepší chutě, toto ale zvyšuje obsah tuku.

Pomocí ActiFry®, připravte chutnější, zdravější hranolky přesně tak, jak je máte rádi!

Důležitá doporučení

Bezpečnostní pokyny

- Pro zajištění vaší bezpečnosti odpovídá tento spotřebič požadavkům bezpečnostních předpisů a směrnic, platných v době jeho výroby (Směrnice o nízkém napětí, elektromagnetická kompatibilita, předpisy o materiálech pro kontakt s potravinami, životní prostředí apod.).
- Zkontrolujte, zda napětí vašeho zdroje elektrické energie odpovídá hodnotě napětí, uvedené na štítku spotřebiče (střídavý proud).
- Jelikož se platné normy v různých zemích mohou lišit, a jestliže bude spotřebič používán v jiné zemi, než ve které byl zakoupen, nechte jej prověřit v autorizovaném servisním centru.
- Tento spotřebič je navržen pouze pro použití v domácnosti. V případě jeho profesionálního použití, nevhodného použití, nebo nedodržování těchto pokynů, odmítá výrobce jakoukoli odpovědnost a současně zaniká platnost záruky.
- Přečtěte si a dodržujte tyto pokyny pro použití. Pokyny uchovejte i pro budoucí použití.

Připojení k elektrické síti

- Nepoužívejte spotřebič s poškozenou napájecí šňůrou nebo zástrčkou, pokud má spotřebič funkční závadu, nebo pokud upadl, nebo je jakkoli jinak poškozen. Vraťte spotřebič tam, kde jste jej zakoupili.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůru. Pokud ji přesto na vlastní odpovědnost použijete, pak použijte pouze takovou, která je v dobrém stavu a je proudově dimenzována pro příkon spotřebiče.
- Jestliže je poškozena napájecí šňůra, musí být vyměněna za novou výrobcem. Vraťte přístroj tam, kde jste ho zakoupili. Spotřebič sami nedemontujte.
- Nenechávejte přívodní šňůru volně viset.
- Neodpojujte spotřebič od zástrčky tažením za přívodní šňůru.
- Spotřebič odpojujte vždy: okamžitě po jeho použití, v případě jeho přenášení a před prováděním jakékoli jeho údržby nebo čištění.

Použití spotřebiče

CZ

- Spotřebič používejte na ploché a stabilní, tepelně odolné pracovní ploše, v dostatečné vzdálenosti od postříkání vodou a od zdrojů tepla.
- Nikdy nenechávejte spotřebič v provozu bez dohledu. Tento spotřebič nesmí být používán osobami (včetně dětí) s fyzickou, duševní nebo pohybovou nezpůsobilostí, nebo lidmi bez znalostí a zkušeností, pokud nejsou pod dohledem, nebo nebyli předem instruováni o použití spotřebiče někým, kdo je odpovědný za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, aby si nemohly se spotřebičem hrát.
- Tento elektrický spotřebič pracuje při vysokých teplotách, které mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se horkých ploch spotřebiče (víko, kovové části, ..).
- Nezapínejte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů (rolety, závěsy, ...) nebo v blízkosti vnějších zdrojů tepla (plynové sporáky, horké plotýnky, apod.).
- V případě požáru se nikdy nepokoušejte uhasit plameny vodou. Odpojte spotřebič ze síťové zásuvky. Pokud to není nebezpečné, uzavřete víko. Zmírněte plameny vlhkou látkou.
- Nehýbejte spotřebičem, když je naplněn horkými potravinami.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody!



Vaření

- Tento spotřebič není vhodný pro recepty s vysokým obsahem tekutin (např. polévky, jídla s velkým množstvím šťávy).
- Nikdy nezapínejte spotřebič, jestliže je fritovací pánev prázdná.
- Nepřeplňujte fritovací pánev, nikdy nepřekračujte indikované množství nebo značku maximální hladiny potravin (pouze pro hranolky).

Popis

1. Chladná dotyková plocha víka
2. Průhledné víko
3. Západka pro snímání víka
4. Odměrná lžíce (14 ml)
5. Páka uzamykání/odemykání lopatkového kola
6. Značka maximální hladiny (pouze prohranolky)
7. Vyjímatelné míchací lopatkové kolo
8. Nepřilnavá vyjímatelná fritovací pánev
9. Uvolňovací tlačítko rukojeti fritovací pánve
10. Rukojeť fritovací pánve
11. Základna
12. Vyjímatelný filtr
13. Tlačítka pro otevírání víka
14. Digitální časovač
15. Spínač Zap/Vyp
16. Tlačítko nastavení časovače
17. Vyjímatelný ovládací panel (pouze pro přístup do prostoru baterie)

Rychlý úvod pro používání

Před prvním použitím

- Pro sejmutí víka – **Obr. 1** stiskněte současně otevírací tlačítka víka (13) a nadzvedněte západku (3) pro sejmutí víka – **Obr. 2** .
- Vyjměte odměrnou lžíci.
- Nadzvedněte rukojeť do horizontální polohy, až uslyšíte „kliknutí" při jejím uzamknutí.
- Vyjměte fritovací pánev – **Obr. 3**.
- Pro vyjmutí lopatkového kola nadzvedněte světle šedou uzamykací páčku, umístěnou na lopatkovém kole. Položte váš palec na horní část lopatkového kola a váš ukazováček a prostředník pod uzamykací páčku a s použitím těchto prstů páčku nadzvedněte, až se odemkne lopatkové kolo – **Obr. 4a**.
- Všechny vyjímatelné části je možno bezpečně umývat v myčce – **Obr. 5** nebo je lze omýt pomocí jemné houby a tekutého mycího prostředku.
- Pomocí vlhké látky a tekutého mycího prostředku omyjte základnu spotřebiče.
- Jednotlivé díly, před jejich vrácením zpět, důkladně opláchněte a osušte.
- Pro zpětné usazení lopatkového kola vytáhněte uzamykací páku směrem nahoru, uložte lopatkové kolo do středu fritovací pánve a zatlačte blokovací páku směrem dolů – **Obr. 4b**.
- Během svého prvního použití může spotřebič uvolňovat jemný zápach: toto není na závadu a zápach za chvíli rychle zmizí. Nemá žádný vliv na správnou funkci vašeho přístroje.

Odstraňte všechny nálepky a obalové materiály.

Nikdy neponořujte základnu do vody!

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků při prvním použití vašeho nového výrobku, doporučujeme použít recept, jehož doba je 30 minut nebo delší.

Příprava potravin

Při fritování potravin neponechávejte odměrnou lžíci v pánvi.

- Uložte potraviny do fritovací pánve, rozdělte je rovnoměrně a ujistěte se, že jste dodrželi maximální množství (viz tabulky 63 až 65).
- Pomocí lžíce přidejte do potravin olej **– Obr. 6**, a rovnoměrně jej rozložte (viz tabulky 63 až 65).
  (1 lžíce oleje = 14 ml oleje)
- Uvolněte rukojeť a překlopte ji dolů do jejího prostoru **– Obr. 7**.
- Uzavřete víko **– Obr. 8**.

Fritování

Nastavení doby fritování

- Stiskněte tlačítko časového spínače pro nastavení času. Držte tlačítko stlačené tak dlouho, až se požadovaná doba zobrazí na displeji - **Obr. 9** (viz tabulky 63 až 65).
- Tlačítko uvolněte. Zvolená doba (v minutách) se zobrazí na displeji a začne její odpočítávání.
- Pokud jste při nastavování udělali chybu, nebo si přejete zvolený čas zrušit, podržte stlačené tlačítko po dobu dvou sekund a nastavte nový čas.

BUĎTE OPATRNÍ: digitální časovač signalizuje konec fritování, ale nevypíná spotřebič.

Začínáme fritovat

Když otevřete víko, spotřebič přestane pracovat.

- Stiskněte spínač Zap/Vyp. Díky cirkulaci horkého vzduchu uvnitř fritovacího prostoru začne proces fritování - **Obr. 10**. Lopatkové kolo se pomalu otáčí ve směru otáčení hodinových ručiček.

Vyjmutí potravin

- Jakmile je fritování dokončeno, pípá časovač. Pro vypnutí akustického signálu stiskněte tlačítko časovače – **Obr. 11**.
- Stiskněte tlačítko Zap/vyp spotřebiče – **Obr. 12** a otevřete víko.
- Nadzvedněte rukojeť, dokud neuslyšíte „kliknutí", které oznamuje její uzamčení ve vodorovné poloze a vyjměte fritovací pánev – **Obr. 13**.
- Můžete jídlo podávat.

Pro omezení rizika popálení se nedotýkejte víka, ani žádné jiné části, s výjimkou chladné dotykové plochy.

Tabulka dob fritování

Níže uvedené doby jsou pouze orientační a mohou se měnit podle druhu a dávky použitých brambor.

Brambory

	Stav	Množství	Olej	Doba fritování
Hranolky standardní síla 13mm x 13mm délka až 9 cm	čerstvé	1200 g*	1 lžíce oleje + 1/4**	43 - 46 min
	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 43 min
	čerstvé	750 g*	3/4 lžíce oleje**	35 - 37 min
	čerstvé	500 g*	1/2 lžíce oleje**	28 - 30 min
	čerstvé	250 g*	1/4 lžíce oleje**	24 - 26 min
Brambory (čtvrcené)	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 42 min
	zmrazené	750 g	žádný	14 - 16 min
Kostky brambor	čerstvé	1000 g*	1 lžíce oleje	40 - 42 min
	zmrazené	750 g	žádný	30 - 32 min
Hranolky	Zmrazené – vhodné pouze pro hloubkové fritování	750 g Standard 13mm x 13mm	žádný	35-40 min
	Zmrazené - vhodné na 2 nebo 3 typy přípravy (pečení, grilování a hloubkové fritování)	750 g Tenké 10mm x 10mm	žádný	30-32 min
		500 g Americký styl 8mm x 8mm	žádný	25-27 min

*Hmotnost neoškrabaných brambor / ** Obr. 15

Ostatní zelenina

	Stav	Množství	Olej	Doba fritování
Cuketa	čerstvá, plátky	750 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	25 - 35 min
Sladká paprika	čerstvá, plátky	650 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	20 - 25 min
Houby	čerstvé, čtvrtky	650 g	1 lžíce oleje	12 - 15 min
Rajčata	čerstvá, čtvrtky	650 g	1 lžíce oleje + 150 ml studené vody	10 - 15 min
Cibule	čerstvá, kroužky	500 g	1 lžíce oleje	15 - 25 min

Maso - Drůbež

K masu a drůbeži můžete přidat příchutě, namixovat několik koření (jako je paprika, kari, smíchané byliny, tymián), smíchaných s olejem.

	Stav	Množství	Olej	Doba fritování
Kuřecí nuggety	čerstvé	750 g	Žádný	18 - 20 min
	Zmrazené	750 g	Žádný	18 - 20 min
	Zmrazené	12 kusů (160 g)	Žádný	12 - 15 min
Kuřecí paličky	čerstvé	4 až 6	Žádný	30 - 32 min
Kuřecí stehna	čerstvé	2	Žádný	30 - 35 min
Kuřecí prsa (bez kostí)	čerstvé	6 (okolo 750 g)	Žádný	10 - 15 min
Čínské rolády	čerstvé	4 až 8 malé	1 lžíce oleje	10 - 12 min
Jehněčí kotlety	čerstvé (2.5 cm až 3 cm silné)	2 až 6	Žádný	20 - 25 min*
Vepřové kotlety	čerstvé (2.5 cm silné)	2 až 3	Žádný	18 - 23 min*
Vepřové filety	čerstvé	2 až 6 slabých plátků nebo proužků	1 lžíce oleje	12 - 15 min
Párky, vuřty	čerstvé	4 až 8 (propíchnuté)	Žádný	10 - 12 min
Chilli Con Carne	čerstvé (zhotovené ze sekaného hov.)	500 g	1 lžíce oleje	30 - 40 min
Hovězí steak	čerstvé (kýta nebo roštěnec nakrájený na 1 cm silné proužky)	600 g	Žádný	8 - 10 min
Masové kuličky	čerstvé	12 kusů	Žádný	18 - 20 min

*Během fritování obracet

Ryby - Korýši

	Stav	Množství	Olej	Doba fritování
Obalované krevety	Zmrazené	18 kusů (280 g)	Žádný	10 min
Rejnok	Čerstvé, nakrájené na kousky	500 g	1 lžíce oleje	20 - 22 min
Krevety	Vařené	400 g	Žádný	10 - 12 min
Velký garnát	Zmrazené a rozmrazené	300 g (16 kusů)	Žádný	12 - 14 min

Dezerty

	Stav	Množství	Olej	Doba fritování
Banány	Nakrájené na plátky	500 g (5 banánů)	1 lžíce oleje + 1 lžíce hnědého cukru	4 - 6 min
	Zabalené do slabé fólie	2 banány	Žádný	20 - 25 min
Třešně	Celé	Až do 1000 g	1 lžíce oleje + 1 až 2 lžíce cukru	12 - 15 min
Jahody	Velké na čtvrtky, malé na půlky	Až do 1000 g	1 až 2 lžíce cukru	5 - 7 min
Jablka	Nakrájená na kusy	3	1 lžíce oleje + 2 lžíce cukru	15 - 18 min
Hrušky	Nakrájené na kusy	Až do 1000 g	1 až 2 lžíce cukru	8 - 12 min
Ananas	Nakrájený na kusy	1	1 až 2 lžíce cukru	8 - 12 min

Zmrazené potraviny

Potravina	Stav	Množství	Olej	Doba vaření
Ratatouille	Zmrazené	750 g	Žádný	20 - 22 minut
Smažená ryba a těstoviny	Zmrazené	750 g	Žádný	20 - 22 minut
Těstoviny carbonara	Zmrazené	750 g	Žádný	15 - 20 minut
Paella	Zmrazené	650 g	Žádný	15 - 20 minut
Kantonská rýže	Zmrazené	650 g	Žádný	15 - 20 minut
Chilli con carne	Zmrazené	750 g	Žádný	12 - 15 minut

CZ

Rady a tipy pro použití ActiFry

- Když jsou hranolky v pánvi, nepřidávejte k nim sůl. Sůl přidejte k hranolkům až na talíři.
- Když přidáváte suché byliny a koření, smíchejte je s trochou oleje nebo tekutiny. Pokud se je pokusíte nasypat přímo na potraviny, rozfouknou se působením systému horkého vzduchu pouze po obvodu pánve.
- Prosím uvědomte si, že silně zbarvené koření může vytvořit na lopatkovém kole a na dalších částech spotřebiče slabé skvrny. Toto je normální jev.
- Pro dosažení nejlepších výsledků používejte nakrájený česnek místo rozdrceného česneku, aby se zamezilo přichycování potravin ke střednímu lopatkovému kolu.
- Jestliže v receptech ActiFry používáte cibuli, je lepší ji používat nakrájenou na tenké proužky než nasekanou, neboť takto připravená se smaží lépe. Kroužky cibule nejprve od sebe oddělte a poté je vložte do pánve, a důkladně je promíchejte, aby se rozmístily rovnoměrně.
- U masných a kuřecích pokrmů zastavte spotřebič a obsah pánve jednou nebo dvakrát v průběhu fritování promíchejte, aby potraviny v horní části neoschly a smažily se rovnoměrně.
- Připravte zeleninu na malé kousky a rozmíchejte ji, aby se provařila.
- Tento spotřebič není vhodný pro recepty s vysokým obsahem tekutin (např. polévky, jídla s velkým množstvím šťávy).

Snadné čištění

Čištění spotřebiče

- Před čištěním ponechte spotřebič zcela vychladnout.
- Otevřete víko – **Obr. 1** a nadzvedněte úchytku pro sejmutí víka – **Obr. 2.**
- Nadzvedněte rukojeť do horizontální polohy, až uslyšíte „kliknutí" při jejím uzamknutí – **Obr. 3**.
- Vyjměte fritovací pánev.
- Pro vyjmutí míchacího lopatkového kola nadzvedněte zámkovou páku – **Obr. 4a**.
- Tažením za vršek vyjměte filtr a omyjte jej.
- Všechny vyjímatelné části je možno bezpečně umývat v myčce – **Obr. 5** nebo je lze omýt pomocí jemné houby a tekutého mycího prostředku.
- Pomocí vlhké látky a tekutého mycího prostředku omyjte základnu spotřebiče.
- Jednotlivé díly, před jejich vrácením zpět, důkladně opláchněte a osušte.
- Pokud se potraviny nalepily nebo připálily na pánev nebo lopatkové kolo, nechte je před čištěním odmočit v teplé vodě.
- Tento spotřebič má nepřilnavou fritovací pánev: po dlouhém používání se mohou na pánvi objevit zhnědnutí a škrábance, ty však nepředstavují žádné problémy a jsou normálním jevem.
- Zaručujeme, že nepřilnavý povrch je v souladu s předpisy o používání materiálů, přicházejících do kontaktu s potravinami.

Nikdy neponořujte základnu do vody.

Nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky nebo obrušovadla.

Vyjímatelný filtr musí být čištěn pravidelně.

Pro uchování nepřilnavosti fritovací pánve pokud možno na co nejdelší dobu, nepoužívejte kovové příbory při podávání jídel.

Ochrana životního prostředí na prvním místě!

Baterie časovacího spínače

Tento spotřebič používá baterii – L1154.

- Pro výměnu baterie vyjměte pomocí malého plochého klenotnického šroubováku ovládací panel. Zasunutím šroubováku do mezery v horní části panelu vypáčte tento panel. Sejměte bílý kryt baterie a baterii vyměňte - **Obr. 14**. S cílem chránit životní prostředí neodhazujte starou baterii do komunálního odpadu, ale předejte ji do příslušné sběrny tohoto odpadu.
- Zasuňte novou baterii, vraťte zpět víko baterie a zatlačte ovládací panel zpět do jeho místa.

ⓘ Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které je možno recyklovat.

➲ Když se rozhodnete vyřadit váš spotřebič, vyjměte baterii a předejte spotřebič do místního sběrného střediska komunálního odpadu.

Když vaše fritovací nádoba nepracuje správně

Problémy	Příčiny	Řešení
Spotřebič nepracuje.	Spotřebič není připojen do zásuvky.	Zkontrolujte správnost připojení spotřebiče.
	Spínač Zap/Vyp nebyl plně stlačen dolů.	Stiskněte spínač Zap/Vyp.
	Stlačili jste spínač Zap/Vyp, ale spotřebič nepracuje.	Zavřete víko.
	Motor se otáčí, ale spotřebič se nezahřívá.	Kontaktujte vaše prodejce.
	Lopatkové kolo se neotáčí.	Zkontrolujte správnost usazení lopatkového kola. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce.
Vyjímatelné kolo nezůstává na místě.	Míchací kolo není uzamknuto.	Ověřte, zda je blokovací páčka stlačena plně dolů.
Potraviny se nezpracovávají rovnoměrně.	Nebylo nainstalováno lopatkové kolo.	Nainstalujte lopatkové kolo.
	Potraviny nebyly nakrájeny na stejně velké kusy.	Nakrájejte potraviny na stejně velké kusy.
	Hranolky nebyly nakrájeny na stejně velké kusy.	Nakrájejte hranolky na stejně velké kusy.
	Otočné kolo bylo nainstalováno správně, ale neotáčí se.	Zkontrolujte, zda bylo stlačeno dolů a upevněte jej v této poloze. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Byly použity brambory o různé velikosti.	Vyberte druh brambor doporučených pro přípravu hranolků.
	Brambory nejsou dostatečně omyté a/nebo nejsou zcela osušené.	Důkladně omyjte nakrájené brambory kvůli odstranění nadměrného škrobu, a před fritováním je řádně osušte. Musí být zcela suché.
	Hranolky jsou příliš silné.	Nakrájejte slabší hranolky. Maximální rozměr hranolků je 13 mm x 13 mm.
	Nepostačující množství oleje pro vložené množství hranolků.	Přidejte olej (viz tabulky 63 až 64).
	Filtr je ucpán.	Vyčistit vyjímatelný filtr.
Hranolky během fritování praskají.	Použité brambory jsou čerstvě sklizené a mají vysoký obsah vody.	Snižte množství brambor na 800 g a upravte dobu fritování.
Potraviny zůstávají po krajích fritovací pánve.	Fritovací pánev je příliš naplněná potravinami.	Dodržujte maximální množství indikované v tabulkách vaření.
Tekutiny vytekly do základny spotřebiče.	Lopatkové kolo není správné usazeno nebo je vadné těsnění lopatkového kola.	Prověřte správné umístění kola. Pokud problém přetrvává, kontaktujte prodejce. Nepoužívejte ActiFry pro přípravu polévek nebo pro recepty s vysokým obsahem tekutin.
Časový spínač nepracuje.	Je vybitá baterie.	Vyměňte baterii (viz Obr. 14).
Spotřebič je neobvykle hlučný.	Podezření, že motor nepracuje správně.	Kontaktujte vašeho prodejce.
Lopatkové kolo se během fritování zastavuje.	Lopatkové kolo není správně usazeno.	S použitím chňapky zatlačte lopatkové kolo směrem dolů, až správně zapadne do svého místa. Pokud toto nepomůže, kontaktujte prodejce

Pokud máte jakékoli problémy, kontaktujte prosím náš autorizovaný servis: + 420 284 823 813
Pokud máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím naší zákaznickou linku: + 420 222 317 127
nebo navštivte naši webovou stránku www.tefal.cz

CZ

Tefal

Zdravo a Chutne

Inovácia v záujme vášho zdravia

Zdravá výživa znamená stravovať sa rozmanito a vyvážene... ide však o oveľa viac ako len o prísady. Spôsob, akým sú pripravené a uvarené, môže vo veľkej miere ovplyvniť ich nutričnú hodnotu a mať veľký dopad na ich chuť a štruktúru.

Výživa je teda tiež o rozličnostiach v kombinovaní rôznych spôsobov prípravy jedla a spotrebičov na prípravu jedla, ktoré sú dnes dostupné. S vedomím týmto spoločnosť Tefal vyvinula špeciálny rad spotrebičov, ktoré sa zameriavajú na VÝŽIVU S VÄČŠÍM PÔŽITKOM: dômyselné kulinárske zariadenia, ktoré zachovávajú výživné hodnoty a zdokonaľujú prirodzenú chuť prísad.

Prinášame vám jedinečné riešenia

Tefal investuje do výskumu, aby vám priniesol jedinečné riešenia zamerané na výživu, ktorých pozitíva potvrdzujú vedecké štúdie.

Informujeme vás

Už veľa rokov vám Tefal prináša zariadenia, ktoré vám pomáhajú pri príprave vašich jedál tým, že poskytujú rýchle, vhodné a jednoduché riešenia.
Rada Zdravo a Chutne od spoločnosti Tefal vám pomôže tým, že:
- zachováva kvalitu pôvodných prísad, ktoré sú pre vás dôležité z hľadiska výživy,
- obmedzuje používanie tukov,
- znovu objavuje prirodzené chute a arómy jedla,
- skracuje čas strávený pri príprave jedál.

V rámci tejto rady výrobkov vám zariadenie ActiFry umožňuje pripraviť 1 kg zemiakov ako domáce hranolčeky iba s 1 plnou lyžicou (14 ml) vášho obľúbeného oleja!

Vitajte vo svete ActiFry !

Pripravte si skutočné a chutné hranolčeky tak, ako ich máte radi!

Hranolčeky ActiFry sú veľmi chutné s chrumkavým povrchom a jemným a mäkkým vnútrajškom, a to vďaka patentovaným technológiám: lopatka na miešanie, ktorá jedlo jemne premiešava a prípadne rozptyľuje olej, a jedinečný systém na zohrievanie pomocou horúceho vzduchu. Zvoľte svoje prísady, olej, korenie, bylinky a ochucovadlá... a nechajte, nech sa ActiFry postará o ostatné.

Iba 3% tuku* 1 plná lyžica (14ml) oleja je dosť!

Jedna plná lyžica oleja podľa vášho výberu vám umožňuje pripraviť pravé hranolčeky z 1 kg zemiakov. To, že používate presné množstvo, máte zaručené vďaka lyžici s odmerkou, ktorá sa dodáva spolu so zariadením.
**1 kg zemiakov pripravených a pokrájaných na surové hranolčeky s hrúbkou 13x13 mm a dĺžkou až do približne 9 cm, vypražených až do 55% straty váhy na 14 ml oleja...*

Hranolčeky a mnoho iného!

ActiFry vám umožňuje pripraviť veľké množstvo rôznych receptov.
- Okrem hranolčekov a zemiakov môžete k svojmu jedlu podávať rôzne druhy opekanej zeleniny, jemné a šťavnaté mleté mäso, fašírky a chrumkavé pražené garnáty, mäkkýše a ovocie.

: ActiFry

Dodanú knihu receptov pre vás vytvoril náš tím domácich ekonómov a odborníkov na výživu. Okrem tradičných hranolčekov máme tiež inovatívne "zábavné" nápady na prípravu ochutených hranolčekov a recepty na zdravé a chutné hlavné jedlá a tiež na niekoľko dezertov!

- ActiFry dokáže tiež vynikajúco pripraviť mrazené potraviny. Mrazené jedlá sú vhodnou alternatívou čerstvých výrobkov. Sú praktické a uchovávajú výživné hodnoty a chuť potravín.

Pre čo najlepšie výsledky s vaším ActiFry® vám odporúčame dodržiavať naše pokyny týkajúce sa odrody použitých zemiakov a oleja.

Zemiak: vyváženosť a pôžitok každý deň!

Zemiaky sú výborným zdrojom energie a obsahujú vitamíny. Zemiaky sa veľmi líšia vo veľkosti, tvare a chuti vzhľadom na svoju rozmanitosť, podnebie a podmienky pri pestovaní. Každá odroda má svoj čas zberu úrody, výnos, veľkosť, farbu, kvalitu pri skladovaní a kulinárske využitie. Vlastnosti zemiakov sa pri varení môžu rôzniť v závislosti od ich pôvodu a sezónnosti.

Akú odrodu by som mal(a) použiť?

Všeobecne vám odporúčame používať zemiaky, ktoré sú osobitne doporučené na prípravu hranolčekov. V mnohých supermarketoch vám informácia na obale napovie, ktorá odroda zemiakov je vhodná na prípravu hranolčekov.

Čerstvo nazbierané zemiaky majú väčší obsah vody, preto vám odporúčame z nich pripravené hranolčeky vyprážať o niekoľko minút dlhšie.

Kde by sa mali zemiaky skladovať?

Najlepším miestom na skladovanie zemiakov je tmavá pivnica alebo chladná špajzová skriňa (medzi 6 a 8°C), z dosahu svetla.

Ako by sa mali zemiaky pripraviť pre vyprážanie v ActiFry®?

Pre dosiahnutie najlepšieho výsledku musíte zabezpečiť, aby sa hranolčeky na seba nelepili. S týmto vedomím umyte a okrájajte celé zemiaky a nakrájajte ich na hranolčeky za použitia ostrého noža alebo krájača na hranolčeky. Hranolčeky by mali mať rovnakú veľkosť, aby sa upražili v rovnakom čase. Surové hranolčeky umyte vo veľkom množstve studenej vody, až kým odtekajúca voda nie je čistá, aby sa odstránilo čo najviac škrobu. Hranolčeky dôkladne vysušte za pomoci vysokoabsorpčného obrúska. Hranolčeky musia byť pred vložením do ActiFry® dôkladne osušené, inak sa neupražia do chrumkava. Aby ste skontrolovali, či sú dostatočne osušené, pritláčajte na ne papierové obrúsky tesne pred prípravou. Ak sa na obrúsku ukáže mokrá škvrna, znova hranolčeky osušte. Nezabudnite, že čas prípravy hranolčekov sa mení v závislosti od váhy hranolčekov a dávky použitých hranolčekov.

Ako sa majú hranolčeky krájať?

Veľkosť hranolčeku ovplyvňuje jeho chrumkavosť alebo mäkkosť. Tenšie hranolčeky sú chrumkavejšie, a naopak hrubšie hranolčeky sú mäkšie vo vnútri. Svoje hranolčeky môžete nakrájať na nasledujúce rozmery v závislosti od vašej chuti:

Hrúbka: Americký štýl: 8 x 8mm / Tenké: 10 x 10mm / Štandardné: 13 x 13mm
Dĺžka: Až do približne 9cm.
Odporúčané maximálne hodnoty pre Actifry sú: hrúbka 13mm x 13mm a dĺžka do 9cm.

Vyskúšajte viacero rôznych olejov pre zdravie

Môžete obmieňať typ oleja v závislosti od vášho výberu s 1 ActiFry® plnou lyžicou oleja pre 1 kg zemiakov. Zvoľte rôzny olej pre každú prípravu hranolčekov!

S ActiFry® môžete použiť veľké množstvo rôznych typov olejov:

- Štandardné oleje: olivový olej, kukuričný olej, arašidový olej, slnečnicový olej, sójový olej*
- Oleje s príchuťou: oleje s aromatickými bylinkami, cesnakom, čili, citrónom...
- Špeciálne oleje: lieskovec*, sezam*...

(*pripravujte v súlade s inštrukciami výrobcu)

S týmto malým množstvom oleja použitého pri každej príprave technológia ActiFry® napomáha pri dodávaní zdravšej, vyváženejšej stravy.

: ActiFry®

S ActiFry® môžete pripraviť hranolčeky s vyššou výživovou kvalitou. Pre extra príchuť môžete pridať 1 alebo 2 plné lyžice oleja naviac a získať tak ešte intenzívnejšiu chuť, to však zvýši obsah tukov

S ActiFry® pripravíte chutnejšie, zdravšie hranolčeky, presne také, aké máte radi!

SK

Dôležité odporúčania

Bezpečnostné pokyny

- Pre vašu bezpečnosť je toto zariadenie v súlade s bezpečnostnými nariadeniami a smernicami platnými v čase jeho výroby (smernica o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, nariadenia o materiáloch v kontakte s potravinami, o životnom prostredí...).
- Skontrolujte, či napájacie napätie zodpovedá napätiu zobrazenému na zariadení (striedavý prúd).
- Vzhľadom na rôzne platné normy, ak sa zariadenie používa v inom štáte ako je štát jeho zakúpenia, nechajte ho skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku.
- Toto zariadenie je určené iba na domáce použitie. V prípade odborného použitia, nevhodného použitia alebo nedodržania pokynov výrobca nepreberá nijakú zodpovednosť a záruka sa stáva neplatnou.
- Prečítajte si a dodržiavajte pokyny na používanie. Tieto pokyny uschovajte pre neskoršie použitie.

Pripojenie do zdroja energie

- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený kábel alebo zástrčku alebo potom, čo zlyhalo jeho fungovanie, alebo spadol či nejakým spôsobom došlo k jeho poškodeniu. Zariadenia vráťte do miesta, kde ste ho zakúpili.
- Nepoužívajte predlžovacie káble. Ak toto riziko prijmete a použijete predlžovací kábel, použite iba taký predlžovací kábel, ktorý je v dobrom stave a je vhodný na napájanie zariadenia.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca. Zariadenie vráťte na miesto kde ste ho zakúpili. Zariadenie nerozoberajte sami.
- Kábel nikdy nenechávajte visieť.
- Zariadenie nikdy neodpájajte od zdroja energie tak, že ťaháte za kábel.
- Zariadenie ihneď odpojte od zdroja energie po použití, pri prenášaní, pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou.

Používanie zariadenia

- Používajte plochú a stabilnú, teplu odolnú pracovnú plochu, ďaleko od zdroja tečúcej vody alebo od zdrojov tepla.
- Zariadenie v prevádzke nikdy nenechávajte nestrážené.
- Toto zariadenie nie je určené na to, aby ho používali ľudia (vrátane detí) s fyzickými a psychickými, senzorickými alebo mentálnymi poruchami alebo ľudia bez vedomostí alebo skúseností s manipuláciou so zariadením, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo pre vlastnú bezpečnosť inštruovaní ohľadom používania zariadenia zodpovednou osobou.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.
- Toto elektrické zariadenie využíva vysoké teploty, ktoré môžu spôsobiť popálenie. Nedotýkajte sa horúcich plôch zariadenia (veko, kovové časti...).



- Zariadenia nezapínajte v blízkosti horľavých látok (roliet, závesov ...) alebo v blízkosti externých zdrojov tepla (plynový sporák, horúca platňa...atď.).
- V prípade požiaru sa nepokúšajte zahasiť plamene vodou. Odpojte zariadenie od zdroja energie. Zatvorte veko, ak to nie je nebezpečné. Plamene zaduste vlhkým kusom látky.
- Zariadenie nepresúvajte, keď je plné horúceho jedla.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody!

Varenie

- Toto zariadenie nie je vhodné na prípravu receptov s vysokým obsahom tekutín (napr. polievky, jedlá s množstvom šťavy...).
- Zariadenie nikdy nezapínajte vtedy, keď je nádoba na varenie prázdna.
- Nádobu na varenie nepreplňajte, nikdy neprekračujte uvedené hodnoty alebo značku pre maximálnu úroveň potravín (platí iba pre hranolčeky).

Popis

1. Chladná dotyková oblasť na veku
2. Priesvitné veko
3. Západka na odobratie veka
4. Odmerná lyžica (14ml)
5. Páka na zamykanie/odomykanie lopatkového kola
6. Značky maximálnej úrovne jedla (pre hranolčeky)
7. Odnímateľná miešacia lopatka
8. Odnímateľná nádoba na varenie s nelepivým povrchom
9. Tlačidlo na uvoľnenie rúčok nádoby na varenie
10. Rúčka nádoby na varenie
11. Báza
12. Odoberateľný filter
13. Tlačidlá otvárania veka
14. Digitálny časovač
15. Spínač zapínania/vypínania On/Off
16. Tlačidlo nastavenia časovača
17. Odoberateľný ovládací panel (iba pre prístup do oddelenia pre batérie)

Rýchly úvod do používania

Pred prvým použitím

- Pre odobratie veka - obr.1, stlačte naraz tlačidlá otvárania veka (13) a zdvihnite západku (3) pre odňatie veka - **obr. 2** .
- Vyberte odmernou lyžicu.
- Zdvihnite rúčku do horizontálnej polohy, až kým nezačujete “kliknutie”, ako rúčka zapadne.
- Vyberte nádobu na varenie - **obr. 3**.
- Pre vybratie lopatky zdvihnite svetlosivú páku blokovania umiestnenú na strane lopatky. Priložte svoj palec na vrch lopatky a ukazovák a prostredník pod páku blokovania, zdvihnite páku blokovania za pomoci svojich prstov pre odblokovanie lopatky - **obr. 4a**.
- Všetky odoberateľné časti možno umývať v umývačke riadu - **obr. 5** alebo ich možno umývať za pomoci mäkkej hubky a saponátu na umývanie riadu.
- Bázu zariadenia vytrite vlhkou handričkou so saponátom.
- Opláchnite a dôkladne vysušte všetky časti predtým, ako ich zložíte späť.
- Pre umiestnenie lopatky potiahnite smerom hore svetlosivú páku blokovania, potom lopatku umiestnite do stredu nádoby na varenie a zatlačte páku blokovania - **obr. 4b**.
- Počas prvého použitia môže zariadenie vydávať jemný zápach: nie je škodlivý a rýchlo zmizne. Nemá žiadny vplyv na fungovanie vášho ActiFry.

Odstráňte všetky nálepky a obaly.

Bázu nikdy neponárajte do vody!

Aby ste pri prvom použití dosiahli najlepšie výsledky čo svojho nového zariadenia, odporúčame vám, aby ste pripravili recept, ktorý varí 30 minút alebo viac.

Príprava jedla

SK

Odmernú lyžicu nenechávajte vo vnútri nádoby počas prípravy jedla.

- Potraviny vložte do nádoby na varenie, rovnomerne ich rozmiestnite, skontrolujte, či dodržiavate maximálne hodnoty (pozri tabuľky varenia, str. 72 až 73).
- Lyžicou do jedla pridajte olej - **obr. 6**, rovnomerne ho rozmiestnite (pozri tabuľky varenia, str. 72 až 73). (1 plná lyžica = 14 ml oleja)
- Odblokujte rúčku a úplne ju zložte do jej krytu - **obr. 7**.
- Zatvorte veko - **obr. 8**.

Varenie

Zvoľte čas varenia

- Stlačte tlačidlo nastavenia časovača pre nastavenie času. Tlačidlo držte stlačené, kým sa na displeji nezobrazí želaný čas - **obr. 9** (pozri tabuľky varenia, str. 72 až 73).
- Teraz tlačidlo uvoľnite. Zvolený čas (v minútach) sa zobrazí a spustí sa odpočítavanie.
- Ak urobíte chybu alebo vymažete zvolený čas, tlačidlo podržte stlačené počas 2 sekúnd, a potom znova nastavte čas.

OPATRNÍ: časovač signalizuje koniec varenia, ale nevypína spotrebič.

Začíname variť

Keď veko otvoríte, zariadenie prestane pracovať.

- Stlačte spínač zapínania/vypínania, varenie začne vďaka horúcemu vzduchu, ktorý cirkuluje vo vnútri uzatvoreného priestoru na varenie - **obr. 10**. Lopatka pomaly rotuje v smere hodinových ručičiek.

Vyberanie jedla

- Po ukončení varenia začne časovač pípať. Pre zastavenie pípania stlačte tlačidlo nastavovania časovača - **obr. 11**.
- Stlačte tlačidlo vypínania/zapínania pre zastavenie zariadenia - **obr. 12** a otvorte veko.
- Zdvihnite rúčku, až kým nezačujete "kliknutie" naznačujúce zablokovanie a vyberte nádobu na varenie
- Môžete servírovať.

Aby ste predišli akémukoľvek riziku popálenia nedotýkajte sa veka alebo akejkoľvek inej časti ako chladnej dotykovej plochy – obr. 14.

Tabuľka časov varenia

Časy varenia uvedené nižšie sú iba informatívne a môžu sa v závislosti od rozmanitosti a dávky použitých zemiakov meniť.

Zemiaky

	Druh	Váha	Olej	Čas prípravy
Hranolčeky štandardná hrúbka 13mm x 13mm dĺžka až do 9cm.	Čerstvé	1200 g*	1 plná lyžica oleja + 1/4**	43 - 46 min
	Čerstvé	1000 g*	1 plná lyžica oleja	40 - 43 min
	Čerstvé	750 g*	3/4 plnej lyžice oleja**	35 - 37 min
	Čerstvé	500 g*	1/2 plnej lyžice oleja**	28 - 30 min
	Čerstvé	250 g*	1/4 plnej lyžice oleja**	24 - 26 min
Zemiaky (štvrtky)	Čerstvé	1000 g*	1 plná lyžica oleja	40 - 42 min
	Mrazené	750 g	Žiadny	14 - 16 min
Zemiaky nakrájané na kocky	Čerstvé	1000 g*	1 plná lyžica oleja	40 - 42 min
	Mrazené	750 g	Žiadny	30 - 32 min
Hranolčeky	Mrazené - vhodné Iba na hlbkové vyprážanie	750 g Štandardné 13mm x 13mm	Žiadny	35-40 min
	Mrazené - 2 alebo 3 spôsoby prípravy vhodné na pečenie v rúre a na grile (a na hlbkové vyprážanie)	750 g Tenké 10mm x 10mm	Žiadny	30-32 min
		500 g Americký štýl 8mm x 8mm	Žiadny	25-27 min

*Váha neošúpaných zemiakov / ** **obr. 15**

Iná zelenina

	Druh	Váha	Olej	Čas prípravy
Cukety	čerstvé, na plátky	750 g	1 plná lyžica oleja + 150 ml studenej vody	25 - 35 min
Sladké papriky	čerstvé, na plátky	650 g	1 plná lyžica oleja + 150 ml studenej vody	20 - 25 min
Huby	čerstvé, na štvrtky	650 g	1 plná lyžica oleja	12 - 15 min
Paradajky	čerstvé, na štvrtky	650 g	1 plná lyžica oleja + 150 ml studenej vody	10 - 15 min
Cibuľa	čerstvé, na krúžky	500 g	1 plná lyžica oleja	15 - 25 min

Mäso - Hydina

Aby ste mäsu a hydine dodali chuť, zmiešajte niektoré korenia (ako paprika, kari, miešané bylinky, tymián.....) s olejom.

	Druh	Váha	Olej	Čas prípravy
Kuracie nuggety	Čerstvé	750 g	Žiadny	18 - 20 min
	Mrazené	750 g	Žiadny	18 - 20 min
	Mrazené	12 kusov(160 g)12 kúskov (160 g)	Žiadny	12 - 15 min
Kuracie stehná	Čerstvé	4 až 6	Žiadny	30 - 32 min
Kuracie nohy	Čerstvé	2	Žiadny	30 - 35 min
Kuracie prsia (vykostené)	Čerstvé	6 (približne 750 g)	Žiadny	10 - 15 min
Čínske jarné rolky	Čerstvé	4 až 8 malých	1 plná lyžica oleja	10 - 12 min
Plátky jahňaciny	Čerstvé (2.5 cm až 3 cm hrubé)	2 až 6	Žiadny	20 - 25 min*
Plátky bravčoviny	Čerstvé (2.5 cm hrubé)	2 až 3	Žiadny	18 - 23 min*
Bravčový rezeň	Čerstvé	2 až 6 tenkých plátkov alebo pásov	1 plná lyžica oleja	12 - 15 min
Klobásy	Čerstvé	4 až 8 (prepichnuté)	Žiadny	10 - 12 min
Chilli con carne	Čerstvé (z mletej hovädziny)	500 g	1 plná lyžica oleja	30 - 40 min
Hovädzí steak	Čerstvé (zadné alebo sviečkovica nakrájané na 1 cm hrubé plátky)	600 g	Žiadny	8 - 10 min
Fašírky	Čerstvé	12 kúskov	Žiadny	18 - 20 min

*Pootáčať počas varenia

Ryby - mäkkýše

	Druh	Váha	Olej	Čas prípravy
Obaľované krevety	Mrazené	18 kúskov (280 g)	Žiadny	10 min
Poloraja	Čerstvé a pokrájané na kúsky	500 g	1 plná lyžica oleja	20 - 22 min
Garnáty	Varené	400 g	Žiadny	10 - 12 min
Garnáty Jumbo King	Zmrazené a rozmrazené	300 g (16 kúskov)	Žiadny	12 - 14 min

SK

Dezerty

	Druh	Váha	Váha	Čas prípravy
Banány	Na plátky	500 g (5 banánov)	1 plná lyžica oleja + 1 plná lyžica hnedého cukru	4 - 6 min
	Obalené v staniole	2 banány	Žiadny	20 - 25 min
Čerešne	Celé	Do 1000 g	1 plná lyžica oleja + 1 až 2 plné lyžice cukru	12 - 15 min
Jahody	Nakrájané na štvrtky, ak sú veľké, alebo na polky, ak sú malé	Do 1000 g	1 až 2 plné lyžice cukru	5 - 7 min
Jablká	Nakrájané na mesiačiky	3	1 plná lyžica oleja + 2 plná lyžica cukru	15 - 18 min
Hrušky	Nakrájané na kúsky	Do 1000 g	1 až 2 plné lyžice cukru	8 - 12 min
Ananás	Nakrájený na kúsky	1	1 až 2 plné lyžice cukru	8 - 12 min

Mrazené výrobky

Potraviny	Druh	Váha	Olej	Čas prípravy
Ratatouille	Mrazené	750 g	Žiadny	20-22 minút
Vyprážaná ryba a cestoviny	Mrazené	750 g	Žiadny	20-22 minút
Cestoviny carbonara	Mrazené	750 g	Žiadny	15 - 20 minút
Paella	Mrazené	650 g	Žiadny	15 - 20 minút
Kantónska ryža	Mrazené	650 g	Žiadny	15 - 20 minút
Chilli con carne	Mrazené	750 g	Žiadny	12 - 15 minút

Tipy a pomôcky pri varení v ActiFry

- Hranolčeky nesoľte, pokiaľ sú v nádobe na varenie. Soľ pridávajte až keď sú hranolčeky vybraté zo zariadenia po ukončení vyprážania.
- Keď do Actifry pridávate sušené bylinky a korenie, zmiešajte ich s trochou oleja alebo nejakej tekutiny.
  Ak sa ich pokúsite vhodiť priamo do nádoby, jednoducho ich dookola rozveje systém horúceho vzduchu.
- Upozorňujeme vás, že veľmi farebné korenia môžu jemne zafarbiť lopatku a časti zariadenia. Je to bežné.
- Za účelom získania lepších výsledkov použite jemne nasekaný cesnak namiesto popučeného cesnaku, aby sa neprilepil na ústrednú lopatku.
- Ak v receptoch ActiFry používate cibuľu, je lepšie, ak ju nakrájate na tenké plátky namiesto nasekania, nakoľko sa tak lepšie uvarí. Krúžky cibule oddeľte predtým, ako ich pridáte do nádoby, a narýchlo ich premiešajte, aby sa pravidelne rozdelili.
- Keď pripravujete mäso a hydinu, zastavte zariadenie a jeden alebo dvakrát premiešajte obsah nádoby počas varenia tak, aby sa jedlo na vrchu nevysušilo a opražilo sa pravidelne.
- Zeleninu nakrájajte na malé kúsky alebo premiešavajte, aby sa uvarila rovnomerne.
- Toto zariadenie nie je vhodné na prípravu receptov s vysokým obsahom tekutín (napr. polievky, jedlá s množstvom šťavy...).

Jednoduché čistenie

Čistenie zariadenia

- Pred čistením prístroj nechajte úplne vychladnúť.
- Otvorte veko - **obr. 1** a zdvihnite západku pre odobratie veka - **obr. 2**.
- Zdvihnite rúčku do horizontálnej pozície, až kým nezačujete "kliknutie", ako rúčka zapadne.
- Vyberte nádobu na varenie.
- Pre odobratie miešacej lopatky zdvihnite blokovaciu páku - **obr. 4a**.
- Vyberte filter ťahaním za vrch - **obr. 3** a umyte ho.
- Všetky odoberateľné časti možno umývať v umývačke riadu - **obr. 5** alebo ich možno umývať za pomoci špongie a saponátu na umývanie.
- Bázu zariadenia vytrite vlhkou handričkou so saponátom.
- Opláchnite a dôkladne vysušte všetky časti predtým, ako ich zložíte späť.
- Ak jedlo uviazne v nádobe na varenie alebo v lopatke alebo sa pripáli, pred čistením ich nechajte namočené v teplej vode.
- Zariadenie je vybavené nelepivou nádobou na varenie: zhnednutie a škrabance sa môžu zjaviť po dlhšom používaní, sú však bežné a nespôsobujú nijaké problémy.
- Ručíme za to, že nelepivý povrch je v súlade s nariadeniami týkajúcimi sa materiálov v kontakte s potravinami.

Bázu nikdy neponárajte do vody.

Nepoužívajte hrubé alebo drsné čistiace výrobky alebo drôtenky.

Odoberateľný filter treba pravidelne čistiť.

Aby ste čo najdlhšie zachovali nelepivosť nádoby na varenie, nepoužívajte kovové kuchynské náradie pri servirovani jedla.

Ochrana životného prostredia je prvoradá!

Batéria časovača

Toto zariadenie využíva gombíkovú batériu - L1154.

- Pre výmenu batérií vyberte ovládací panel za pomoci malého plochého skrutkovača. Vypáčte ovládací panel tak, že vložíte skrutkovač do medzery na vrchu ovládacieho panelu. Odstráňte biely kryt batérie a vymeňte batériu – **obr. 14**. Pre ochranu životného prostredia starú batériu nehádžte do bežného odpadu, likvidujte ju na príslušnom mieste odpadu.
- Vložte novú batériu, vráťte kryt batérie na miesto a ovládací panel zaklapnite na miesto.

ⓘ Vaše zariadenie obsahuje hodnotné materiály, ktoré možno recyklovať.

➲ Keď sa rozhodnete zariadenie vymeniť, vyberte batériu a zariadenie likvidujte na mieste miestneho zberu mestského odpadu.



SK

Ak vaše zariadenie na vyprážanie nefunguje správne

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Zariadenie nepracuje.	Zariadenie nie je zapojené do zdroja energie.	Skontrolujte, či je zariadenia správne zapojené.
	Spínač zapínania/vypínania nie je úplne stlačený.	Stlačte spínač zapínania/vypínania.
	Stlačili ste spínač zapínania/vypínania, ale zariadenie i naďalej nepracuje.	Zatvorte veko.
	Motor beží ale zariadenie sa nezahrieva.	Kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
	Lopatka sa neotáča.	Skontrolujte, či je lopatka umiestnená správne. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Odoberateľná lopatka nezostáva na mieste.	Lopatka na miešanie nie je zablokovaná na mieste.	Skontrolujte, či je blokovacia páka stlačená úplne dole.
Jedlo sa nevarí rovnomerne.	Nebola vložená lopatka.	Namontujte lopatku.
	Jedlo nebolo nakrájané na rovnaké kúsky.	Potraviny nakrájajte na rovnaké kúsky.
	Hranolčeky neboli nakrájané na rovnaké kúsky.	Hranolčeky nakrájajte na rovnaké kúsky.
	Lopatka bola vložená správne, ale neotáča sa.	Skontrolujte, či je stlačená dole a riadne zaklapnutá. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Hranolčeky nie sú dostatočne chrumkavé.	Použila sa nesprávna odroda zemiakov.	Zvoľte odrodu zemiakov odporúčanú na prípravu hranolčekov.
	Zemiaky nie sú dostatočne umyté a/alebo úplne osušené.	Dlhšie zemiaky umývajte, aby ste odstránili nadbytočný škrob, pred prípravou ich riadne osušte. Musia byť úplne suché.
	Hranolčeky sú príliš hrubé.	Hranolčeky nakrájajte tenšie. Maximálne rozmery hranolčekov sú 13mm x 13 mm.
	Na dané množstvo hranolčekov ste nepoužili dostatočné množstvo oleja.	Zvýšte množstvo oleja (pozri tabuľky varenia, str. 72 až 74).
	Filter je upchaný.	Vyčistite odoberateľný filter.
Hranolčeky sa počas vyprážania lámu.	Zemiaky sú čerstvo nazbierané, a preto majú väčší obsah vody.	Množstvo zemiakov znížte na 800 g a upravte čas vyprážania.
Jedlo zostáva uchytené na okrajoch nádoby na varenie.	Nádoba na varenie je plná.	Rešpektujte maximálne množstvá uvedené v tabuľkách varenia.
Tekutiny z varenia pretiekli do bázy zariadenia.	Lopatka nie je správne vložená alebo jej tesnenie je poškodené.	Skontrolujte, či je lopatka umiestnená správne. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili. Svoje zariadenie ActiFry nepoužívajte na prípravu polievok a receptov s veľkým obsahom tekutín.
Časovač nefunguje.	Batéria je vybitá.	Vymeňte batériu (pozri obr. 14).
Zariadenie je nezvyčajne hlučné.	Máte podozrenie, že motor nefunguje správne.	Kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.
Lopatka sa počas varenia prestane otáčať.	Lopatka nie je založená správne.	Navlečte si rukavicu na pečenie v rúre, zatlačte lopatku dole, kým sa nezaklapne na mieste. Ak problém pretrváva, kontaktujte miesto, kde ste zariadenie zakúpili.

Ak máte akékoľvek problémy, kontaktujte prosím náš autorizovaný servis: +421 2 448 871 24
Ak máte v prípade výrobku nejaké otázky, kontaktujte prosím náš zákaznický servis:
+420 222 317 127 - ČR
alebo konzultujte našu webovú stránku - www.tefal.sk

Tefal

Besleyici & Lezzetli

Sağlığınızı düşünen yenilikler

Beslenme, çeşitli ve dengeli bir gıda düzeni anlamına gelir... ancak sadece ne yediğinizle ilgili değildir. Nasıl hazırlandıkları ve pişirildikleri besin değerlerini önemli ölçüde etkiler ve lezzetleri ve yapıları üzerinde de büyük etkisi vardır.
Bu yüzden beslenme, bugün kullanılan birçok hazırlama yöntemi ile pişirme cihazları arasındaki karışım farklılıklarıyla ilgilidir. Tefal de bunu düşünerek, ZEVK İÇİN YEMEK YEMEK adına özel çeşitli cihazlar geliştirdi: besleyici bütünlüğü koruyan ve malzemelerin gerçek tadını arttıran hünerli mutfak cihazları.

Tefal eşsiz çözümler sunar

Tefal bilimsel çalışmalarla onaylanmış besleyici faydaları olan benzersiz çözümler sağlamak için sürekli araştırmalar yapmaktadır.

Tefal sizi bilgilendirir

Tefal yıllardır yiyeceklerinizi hazırlarken size hız, rahatlık ve kullanım kolaylığı sunan cihazlar sunmaktadır.
Tefal Besleyici ve Lezzetli ürün serisi ile:

- beslenme düzeniniz için gerekli olan doğal malzemelerin kalitesini koruyabilirsiniz,
- yağ tüketimini azaltabilirsiniz,
- yiyeceklerinizi doğal tatlarını ve kokularını yeniden keşfedebilirsiniz,
- yiyeceklerinizi hazırlarken geçen zamanı azaltabilirsiniz.

ActiFry bu çeşitli ürünlerle en sevdiğiniz yağdan sadece bir yemek kaşığı (14 ml) kullanarak 1 kg patatesten ev yapimi cipsler hazirlayabilirsiniz.

ActiFry ActiFry Dünyasına Hoş Geldiniz!

Tam istediğiniz gibi tadına doyulmayan cipsler hazırlayın!

Patentli teknolojiler sayesinde, lezzetli ActiFry cipslerinin dışı çıtır kaplamalı ve içi de yumuşak ve gevrektir: Malzemeyi nazikçe karıştıran ve yağı eşit biçimde dağıtan karıştırma çubuğu ve eşsiz ılık hava ısıtma sistemi. Malzemelerinizi, yağı, baharatları ve soslarınızı seçin... ve bırakın gerisini ActiFry halletsin.

Sadece % 3 yağ*: 1 kaşık (14 ml) yağ yeter!

Sizin seçiminiz olan bir kaşık yağ ile 1 kg patates ile gerçek cipsler yapabilirsiniz. Cihazla birlikte verilen dereceli kaşık sayesinde tam istediğiniz miktarda yağ kullanabilirsiniz.
**13 x 13 mm kalinliginda ve yaklasik 9 cm uzunlugunda ince ince dilimlenmis ve 14 ml yag ile % -55'lik agirlik kaybina kadar kizartilmis 1 kg patates.*

Cips ve çok daha fazlası!

ActiFry ile çok çeşitli yiyecekler pişirebilirsiniz.

- Cips ve patatesin yanına, pişmiş sebzeleri, doğranmış gevrek ve ama kurumamış etleri, köfteleri ve kızarmış çıtır karidesleri, midyeleri ve meyveleri de ekleyebilirsiniz.

: ActiFry

Verilen tarif kitabı ev ekonomistlerinden ve beslenme uzmanlarından oluşan ekibimiz tarafından sizin için özel olarak hazırlanmıştır. Geleneksel cipslerin yanı sıra, lezzetli cipsler ve sağlıklı, lezzetli ana yemekler ve hatta tatlı gibi "eğlenceli" fikirler de mevcut.

- ActiFry donmuş gıdaları da çok iyi pişirir. Donmuş gıdalar taze ürünler olmadığında iyi bir alternatiftir. Pratiktir ve ürünlerin besin değerlerini ve tatlarını korur.

ActiFry® ile en iyi sonuçları elde etmek için, kullandığınız patatesin ve yağın türü ile ilgili tavsiyelerimizi değerlendirmenizi öneririz

Patates: Her gün dengeli ve keyifli beslenme!

Patates mükemmel bir enerji deposudur ve vitamin içerir. Patatesler, iklim ve yetişme şartlarına göre boyut, şekil ve tat olarak büyük farklılıklar gösterir. Her türün kendine özgü hasat zamanı, kazancı, boyutu, rengi, kalite koruması ve mutfakla ilgili kullanımları vardır. Bir patatesin pişirilme karakteristiği kaynağına ve mevsimine göre değişkenlik gösterebilir.

Hangi tür patates kullanmalıyım?

Genel bir kural olarak, kızartma için özel olarak üretilmiş patatesleri kullanmanızı öneririz. Birçok süpermarkette ambalajın üzerinde hangi türlerin cips yapmak için uygun olduğunu anlatan bilgiler vardır. Patatesler tarladan henüz toplandıklarında daha fazla su ihtiva ederler, bu cipsleri birkaç dakika daha fazla kızarmanızı öneririz.

Patatesleri nerede saklamalıyım?

Patatesleri saklamak için en uygun yer ışık almayan karanlık bir kiler veya ılık bir dolaptır (6 ila 8°C arasında).

ActiFry® için patatesleri nasıl hazırlamalıyım?

En iyi sonucu elde etmek için, cipslerin birbirine yapışmamasına dikkat etmelisiniz. Bunu aklınızda tutarak, tüm patatesi yıkayın ve keskin bir bıçak veya cips dilimleyici kullanarak kesin. Cipsler aynı anda kızarmaları için eşit boyutta olmalıdırlar. Dilimlenmiş patateslerin üzerindeki nişastayı mümkün olduğunca temizlemek için soğuk suyun içinde birçok kez yıkayın. Emici bir havlu kullanarak cipsleri kurulayın. Cipsler ActiFry'in içine konmadan önce iyice kurulanmış olmalıdır aksi takdirde çıtır çıtır olmazlar. Yeterince kuru olduklarından emin olmak için pişirmeden önce kâğıt havluyla ovalayın. Kağıt havlu üzerinde ıslaklık varsa yeniden kurulayın. Unutmayın, cipslerin kızarma süresi cipslerin ve kullanılan patates miktarının ağırlığına göre değişir.

Patatesleri nasıl kesmeliyim?

Patateslerin boyutları gevrekliğini veya yumuşaklığını etkiler. Cipsleriniz ne kadar ince olursa o kadar çıtır çıtır olurlar ve tam tersine ne kadar kalın olurlarsa o kadar yumuşak olurlar. Damak zevkinize göre patatesleri aşağıdaki kalınlık ve uzunlukta kesebilirsiniz:

Kalınlık: Amerikan stili: 8 x 8mm / İnce: 10 x 10mm / Standart: 13 x 13mm

Uzunluk: Yaklaşık 9cm'ye kadar.

ActiFry'da tavsiye edilen maksimum cips kalınlığı 13 mm x 13 mm ve uzunluk 9cm'dir.

Sağlığınız için çeşitli yağları deneyin

1 kg patates için sizin seçiminize bağlı olarak 1 kaşık dolusu çeşitli yağ kullanabilirsiniz. Her kızartma yaptığınızda farklı bir yağ kullanın!

ActiFry® ile çok çeşitli yağları kullanabilirsiniz:

- Standart yağlar: Zeytinyağı, üzüm çekirdeği yağı, mısırözü yağı, yer fıstığı yağı, ayçiçeği yağı, soya yağı*
- Çeşnili yağlar: Aromatik bitkiler, sarımsak, biber ve limonlu yağlar....
- Özel yağlar: Fındık yağı*, susam yağı*...

(*üreticinin talimatlarına göre pişirin)

Her kullanımda çok az yağ miktarıyla ActiFry® teknolojisi daha sağlıklı, besleyici ve dengeli bir beslenme düzeni sunar.

: ActiFry®

ActiFry® ile cipslerinizi daha besleyici hale getirebilirsiniz. Daha fazla lezzet için, bir veya iki kaşık ilave yağ ekleyebilirsiniz fakat bu içerdiği yağ miktarını artırır.

ActiFry® ile tam istediğiniz gibi daha lezzetli, daha sağlıklı cipsler hazırlayın !

Önemli tavsiyeler

Güvenlik talimatları

- Bu cihaz güvenliğiniz için, üretim sırasında yürürlükte olan güvenlik düzenlemeleri ve direktiflerine uygun olarak üretilmiştir (Düşük Voltaj Direktifi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda ile Temas Eden Malzemeler Yönetmeliği, Çevre...).
- Güç kaynağı voltajının cihazda gösterilen (alternatif akım) ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Yürürlükteki muhtelif standartlar göz önünde bulundurularak, cihaz satın alındığı ülkenin dışında kullanılıyorsa, yetkili bir servis merkezince kontrol ettirin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanımda veya talimatlarla uyumsuz ve hatalı kullanımda üretici sorumluluk kabul etmez vze garantiyi geçersiz kılar.
- Kullanım talimatlarını okuyun ve uygulayın. İleride kullanmak üzere saklayın.

Güç kaynağını bağlama

- Cihazı hasarlı kablo veya prizlerle çalıştırmayın; cihaz arızalıysa veya bir şekilde düşmüş ve hasar görmüşse kullanmayın. Cihazı satın aldığınız yere geri götürün.
- Uzatma kablosu kullanmayın. Bunun sorumluluğunu kabul ediyorsanız, hasarsız ve cihazınızın gücüne uygun olan bir uzatma kablosu kullanın.
- Güç kablosu hasar görmüşse üretici tarafından değiştirilmelidir. Cihazı satın aldığınız yere geri götürün. Cihazı kendi başınıza parçalara ayırmayın.
- Kabloyu bir yerden sarkacak şekilde bırakmayın.
- Cihazın kablosundan çekerek prizden çıkarmayın.
- Her kullanımdan sonra, bir yerden bir yere taşırken, temizlik veya bakımdan önce cihazın fişini daima çekin.

Cihazın Kullanımı

- Herhangi bir ısı veya su kaynağından uzakta, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir zeminde kullanın.
- Cihaz çalışıyorken asla içini boş bırakmayın.
- Bu cihaz, kendi güvenlikleri için, yetkili bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatlar verilmedikçe veya gözetilmedikçe, fiziksel, duyusal veya ruhsal açıdan engelli veya bilgisiz veya deneyimsiz kişilerin (çocuklar dahil olmak üzere) kullanımı için tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları için gözetilmelidir.
- Bu elektrikli cihaz yanıklara sebep olabilecek yüksek sıcaklıkta çalışır. Cihazın sıcak parçalarına (kapak, metal parçalar, vs) dokunmayın.



- Cihazı yanıcı eşyaların (jaluzi, perde...) veya bir ısı kaynağının (gaz sobası, elektrik ocağı...) yakınında çalıştırmayın.
- Yangın çıkması durumunda, ateşi asla suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini çekin. Çok tehlikeli değilse kapağını kapatın. Ateşin üzerini nemli bir bezle kapatın.
- Sıcak malzemeyle doluyken cihazı taşımayın.
- Cihazı asla suya daldırmayın!

TR

Pişirme

- Bu cihaz yüksek oranda sıvı içeren malzemeler (örn. çorbalar, pişirilen soslar...) için uygun değildir.
- Pişirme kabı boşken cihazı asla çalıştırmayın.
- Pişirme kabını aşırı doldurmayın, belirlenen miktarı ya da işaretlenen maksimum yiyecek seviyesini asla aşmayın (sadece cipsler için).

Tanım

1. Kapağın ısınmayan kısmı
2. Şeffaf kapak
3. Kapağı kaldırmak için sürgü
4. Ölçü kaşığı (14 ml)
5. Kanatlı çark kolu kilitleme/açma
6. Maksimum malzeme işaretleri (sadece cipsler için)
7. Çıkarılabilir karıştırma çark kanadı
8. Yapışmaz çıkarılabilir pişirme kabı
9. Pişirme kabı kulp açma düğmesi
10. Pişirme kabı kulpu
11. Taban
12. Çıkarılabilir filtre
13. Kapak açma düğmeleri
14. Dijital zamanlayıcı
15. Açma/Kapama düğmesi
16. Zamanlayıcı ayar düğmesi
17. Çıkarılabilir kumanda paneli (sadece pil bölümüne ulaşmak için)

Kullanım için kısa bilgiler

İlk kullanımdan önce

- Kapağı kaldırmak için – **şkl.1**, kapak açma düğmelerine (13) aynı anda basın ve sürgüyü (3) kaldırarak kapağı kaldırın – **şkl. 2**.
- Ölçü kaşığını çıkarın.
- Kulpunu bir "klik" sesi duyana kadar yatay vaziyette kaldırın.
- Pişirme kabını çıkarın – **şkl. 3**.
- Kanatlı çarkı çıkarmak için, kanatlı çarkın üzerine yerleştirilmiş olan gri renkli kolu yukarı çekin. Başparmağınızı kanatlı çarkın üzerine ve işaret parmağınızla orta parmağınızı kilitleme kolunun altına yerleştirin ve parmaklarınızı kullanarak kilitleme kolunu yukarı kaldırarak kanatlı çarkı çıkarın - **şkl. 4a**.
- Çıkarılabilen tüm parçalar makinede yıkanabilir – **şkl. 5** veya yumuşak bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak elde yıkanabilir.
- Cihazın tabanını nemli bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak silin.
- Parçaları tekrar yerlerine yerleştirmeden önce dikkatlice durulayın ve kurulayın.
- Kanatlı çarkı yerine yerleştirmek için, açık gri renkli kilitleme kolunu yukarı çekin ve sonra kanatlı çarkı pişirme kabının içine yerleştirin ve kilitleme kolunu aşağıya doğru itin – **şkl. 4b**.
- İlk kullanım sırasında cihazdan hafif bir koku gelebilir: bu zararlı değildir ve çabucak kaybolur. ActiFry cihazınızın çalışmasını etkilemez.

Tüm etiketleri ve ambalajı çıkarın.

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

İlk kullanımda, yeni ürününüzden en iyi sonucu elde etmek için 30 dakika veya daha uzun süre pişirilen bir tarif hazırlamanızı tavsiye ederiz.

Yiyecekleri hazırlamak

Yiyecek pişirirken ölçüm çubuğunu pişirme kabının içinde bırakmayın.

- Yiyecekleri pişirme kabının içine koyun ve maksimum miktarı aşmadığınızdan emin olarak eşit biçimde dağıtın (bkz pişirme tabloları syf 81 ila 82).
- Yiyeceklerin üzerine kaşıkla yağ dökün - **şkl. 6**, eşit bir şekilde yayın (bkz pişirme tabloları syf 81 ila 82).
  (1 kaşık yağ = 14 ml yağ)
- Kulpun kilidini açın ve yerine yerleşene kadar katlayın – **şkl. 7**.
- Kapağı kapatın – **şkl. 8**.

Pişirme

Pişirme süresini ayarlama

- Süreyi ayarlamak için zamanlayıcıya basın. Ekranda istenilen süre görünene kadar düğmeyi basılı tutun **şkl. 9** (bkz pişirme tabloları syf. 81 ila 82).
- Sonra bırakın. Seçili süre (dakika) görüntülenir ve geri sayım başlar.
- Bir hata yaparsanız veya seçili süreyi silerseniz, süreyi yeniden ayarlamak için düğmeyi 2 saniye boyunca basılı tutun.

DİKKATLİ OLUN: zamanlayıcı sinyalleri pişirme süresi sonunda kapanır ama fritöz kapanmaz.

Pişirmeye başlama

Kapağı açtığınızda cihaz durur.

- Açma/Kapama düğmesine basın, pişirme kabının içindeki sıcak hava akımı sayesinde pişirme başlar– **şkl.10**. Kanatlı çark yavaşça saat yönünde dönmeye başlar.

Yiyecekleri çıkarma

- Pişirme tamamlandığında zamanlayıcı çalar. Sinyali durdurmak için zamanlayıcı ayar düğmesine basın - **şkl.11**.
- Cihazı durdurmak için Açma/Kapama düğmesine basın – **şkl. 12** ve kapağı açın.
- Bir 'klik' sesi duyana kadar kulpu yukarı kaldırın ve pişirme kabını çıkarın – **şkl. 13**.
- Bir kerede servis yapın.

Yanık riskinden kaçınmak için kapağa veya ısınmayan alanların dışında herhangi bir yere dokunmayın.

Pişirme süreleri tablosu

Aşağıdaki pişirme süreleri sadece rehber değerlerdir ve kullanılan patateslerin türüne ve miktarına göre değişir. Cips ve patatesli tarifler için Patates kızartması yaparken,kızartmaya uygun cins patates kullanmanızı öneririz.

Patatesler

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
13 mm x 13 mm standart kalınlıkta ve 9 cm'ye kadar uzunlukta cipsler	Taze	1200 g*	1 kaşık yağ + 1/4**	43 - 46 dk
	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 43 dk
	Taze	750 g*	3/4 kaşık yağ**	35 - 37 dk
	Taze	500 g*	1/2 kaşık yağ**	28 - 30 dk
	Taze	250 g*	1/4 kaşık yağ**	24 - 26 dk
Patatesler (dörde bölünmüş)	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	14 - 16 dk
Dilimlenmiş patates	Taze	1000 g*	1 kaşık yağ	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	30 - 32 dk
Cipsler	Donmuş – yalnızca yağda kızartma için geçerli	750 g Standart 13mm x 13mm	Yok	35-40 dk
	Donmuş – ocakta veya ızgarada 2'i veya 3'li pişirme (ve yağda kızartma)	750 g İnce 10mm x 10mm	Yok	30-32 dk
		500 g Amerikan Stili 8mm x 8mm	Yok	25-27 dk

*Soyulmamış patates ağırlığı / ** **şkl. 15**

Diğer sebzeler

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Kabaklar	Taze, dilimler halinde	750 g	1 kaşık yağ + 150 ml soğuk su	25 - 35 dk
Tatlı biberler	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağ + 150 ml soğuk su	20 - 25 dk
Mantarlar	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağ	12 - 15 dk
Domatesler	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağ + 150 ml soğuk su	10 - 15 dk
Soğanlar	Taze, halkalar halinde	500 g	1 kaşık yağ	15 - 25 dk

Et – Tavuk

Ete ve tavuğa lezzet katmak için, biraz baharat (paprika, köri, karışık bitkiler, kekik...) ve yağ ekleyin.

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Tavuk nugget	Taze	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	12 parça	Yok	12 - 15 dk
Tavuk baget	Taze	4 ila 6	Yok	30 - 32 dk
Tavuk butu	Taze	2	Yok	30 - 35 dk
Tavuk göğsü (kemiksiz)	Taze	6 (yaklaşık 750 g)	Yok	10 - 15 dk
Chinese Spring Rolls (Çin Böreği)	Taze	4 ila 8 küçük	1 kaşık yağ	10 - 12 dk
Kuzu pirzola	Taze (2.5 cm ila 3 cm kalınlık)	2 ila 6	Yok	20 - 25 dk*
Dana pirzolası	Taze (2.5 cm kalınlıkta)	2 ila 3	Yok	18 - 23 dk*
Dana fileto	Taze	2 ila 6 ince dilim veya şeritler halinde	1 kaşık yağ	12 - 15 dk
Soslar	Taze	4 ila 8 (acılı)	Yok	10 - 12 dk
Meksika Fasulyesi	Taze (Kıyılmış sığır etinden yapılır)	500 g	1 kaşık yağ	30 - 40 dk
Biftek	Taze (1 cm kalınlıkta şeritler halinde kesilmiş but veya fileto)	600 g	Yok	8 - 10 dk
Köfte	Taze	12 parça	Yok	18 - 20 dk

*Pişirirken arkasını çevirin

Balık – Midye

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Galeta ununa batırılmış ıstakoz	Donmuş	18 parça (280 g)	Yok	10 dk
Fener balığı	Taze parçalar halinde	500 g	1 kaşık yağ	20 - 22 dk
Karides	Pişirilmiş	400 g	Yok	10 - 12 dk
Jumbo karides	Donmuş ve çözülmüş	300 g (16 parça)	Yok	12 - 14 dk

Tatlılar

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Muzlar	Dilimler halinde	500 g (5 muz)	1 kaşık yağ + 1 kaşık esmer şeker	4 - 6 dk
	Folyoya sarılmış	2 muz	Yok	20 - 25 dk
Cherries	Vişne	1000 g'a kadar	1 kaşık yağ + 1 ila 2 kaşık şeker	12 - 15 dk
Çilek	Büyükse dörde küçükse ikiye bölünmüş	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker	5 - 7 dk
Elma	Dilimlenmiş	3	1 kaşık yağ +2 kaşık şeker	15 - 18 dk
Armut	Parçalar halinde	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker	8 - 12 dk
Ananas	Parçalar halinde	1	1 ila 2 kaşık şeker	8 - 12 dk

ActiFry pişirme önerileri ve ipuçları

- Cipsler pişirme kabının içindeyken tuz eklemeyin. Sadece pişirme süresi bittikten sonra cipsleri çıkarınca tuz ekleyin.
- ActiFry'a kurutulmuş bitkiler ve baharatlar eklerken biraz yağ veya sıvı ile karıştırın. Pişirme kabının içine direkt olarak dökerseniz, sıcak havanın da etkisiyle patlar.
- Renkli baharatlar kanatlı çarkın içine ve cihazın parçalarına hafif boya bırakabilir. Bu normaldir.
- En iyi sonuçları elde etmek için, öğütülmüş sarımsak yerine, kanatlı çarka yapışmaması için doğranmış sarımsak kullanın.
- ActiFry tariflerinde soğan varsa, daha iyi pişmeleri için doğranmak yerine ince ince dilimlenmelidir. Soğanları pişirme kabının içine koymadan önce halkalar halinde ayırın ve eşit biçimde dağıtılabilmeleri için hızlıca karıştırın.
- Et ve tavuk ürünlerini pişirirken, pişirme sırasında cihazı bir veya iki kez kapatıp malzemeleri karıştırın, böylece malzemeler kurumaz ve eşit miktarda yoğunlaşırlar.
- Sebzeleri küçük parçalar halinde hazırlayın veya iyice piştiklerinden emin olmak için karıştırarak kızartın.
- Bu cihaz yüksek oranda sıvı içeren malzemeler (çorbalar, pişirilen soslar...) için uygun değildir.

Kolay temizlik

Cihazın temizlenmesi

- Temizlemeden önce tamamen soğumaya bırakın.
- Kapağı açın – **şkl. 1** ve sürgüyü kaldırarak kapağı kapatın – **şkl 2**.
- Kulpunu bir "klik" sesi duyana kadar yatay vaziyette kaldırın – **şkl 3**.
- Pişirme kabını çıkarın.
- Karıştırma kanatlı çarkını çıkarmak için kilitleme kolunu yukarı kaldırın – **şkl. 4a**.
- Üstünden çekerek filtreyi kaldırın ve yıkayın.
- Çıkarılabilen tüm parçalar makinede yıkanabilir – **şkl. 5** veya yumuşak bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak elde yıkanabilir.
- Cihazın tabanını nemli bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.
- Parçaları tekrar yerlerine yerleştirmeden önce dikkatlice durulayın ve kurulayın.
- Yiyecekler sıkışırsa veya pişirme kabının ya da kanatlı çarkın kenarına yapışırsa, temizlemeden önce ılık suda bekleterek yumuşatın.
- Cihazın yapışmaz yüzeyli bir pişirme kabı vardır: uzun kullanım süresi sonunda oluşabilecek yanık veya çizikler problem teşkil etmez ve normaldir.
- Yapışmaz kaplamanın yiyeceklerle temas eden malzemeler yönetmeliği ile uyumlu olduğunu temin ederiz.

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

Sert ve aşındırıcı temizleme ürünleri veya bulaşık teli kullanmayın.

Çıkarılabilir filtre düzenli olarak temizlenmelidir.

Pişirme kabının yapışmaz özelliğini mümkün olduğunca uzun süre korumak için, yemek servisi yaparken metal kaşıklar kullanmayın.

Önce çevre koruması!

Zamanlayıcı pili

Bu cihaz düğme pille kullanılır – L1154.

- Pili değiştirmek için, kumanda panelini kuyumcuların kullandığı küçük bir tornavidayla açın. Tornavidayı panelin üzerinde boşluğa geçirerek kumanda panelini yukarı kaldırın. Beyaz pil kapağını çıkarın ve pili değiştirin – şkl. 14. Çevre koruması için eski pili normal atıklarınızı içine atmayın, uygun bir toplama noktasına bırakın.
- Yeni pili yerleştirin, pil kapağını geri takın ve kumanda panelini yerine yerleştirin.

ⓘ Cihazınız geri dönüşümü olan değerli malzemeler içerir.

➲ Cihazı değiştirmeye karar verdiğinizde, pilini çıkarın ve cihazı yerel atık toplama merkezlerine bırakın.

TR

Fritözünüz düzgün çalışmıyorsa

PROBLEMLER	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
Cihaz çalışmıyor	Cihazın fişi takılı değil.	Fişinin düzgün takıldığını kontrol edin.
	Açma-Kapama düğmesi tamamen basılı durumda.	Açma/Kapama düğmesine basın.
	Açma/kapama düğmesine bastınız ama cihaz çalışmıyor.	Kapağı kapatın.
	Motor çalışıyor ama cihaz ısınmıyor.	Satın aldığınız yer ile temas kurun.
	Kanatlı çark dönmüyor.	Kanatlı çarkın düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun.
Çıkarılabilir kanatlı çark yerinden oynuyor.	Karıştırma kanatlı çarkı kilitlenmiyor.	Kilitleme kolunun yerine oturduğundan emin olun.
Yiyecekler eşit şekilde pişmiyor.	Kanatlı çark yerleştirilmemiş.	Kanatlı çarkı yerleştirin.
	Yiyeceklerin boyutları eşit değil.	Yiyecekleri eşit boyda kesin.
	Cipslerin boyutları eşit değil.	Cipsleri eşit boyda kesin.
	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmiş ama dönmüyor.	Yerine yerleştiğinden ve oturduğundan emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun.
Cipsler yeterince gevrek değil.	Yanlış patates türü kullanılmış.	Cipsler için tavsiye edilen patates türlerinden kullanın.
	Patatesler yeterince yıkanmamış ve/veya tamamen kurutulmamış.	Fazla nişastayı temizlemek için patatesleri uzun süre yıkayın ve sonra pişirmeden önce iyice süzüp kurulayın. Tamamen kuru olmalılar.
	Cipsler çok kalın.	Cipsleri daha ince kesin. Maksimum cips boyutu 13 mm x 13 mm.
	Cips miktarına yetecek kadar yağ yok.	Yağ miktarını arttırın (bkz. pişirme tabloları syf 81-82).
	Filtre tıkanmış.	Çıkarılabilir filtreyi temizleyin.
Cipsler pişirme sırasında kırılıyor.	Kullanılan patatesler yeni toplanmış ve bu yüzden yüksek miktarda su içeriyorlar.	Patateslerin miktarını 800g'a düşürün ve pişirme süresini ayarlayın.
Yiyecekler pişirme kabının ucunda toplanıyor.	Pişirme kabı çok dolu.	Pişirme tablolarında belirtilen maksimum miktara uyun.
Pişirme sıvıları cihazın tabanına akıyor.	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmemiş veya kanatlı çarkın ağzı hasar görmüş.	Kanatlı çarkın düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun. ActiFry'ı çorba yapmak için veya yüksek miktarda sıvı içeren tariflerde kullanmayın.
Zamanlayıcı çalışmıyor.	Pilin kullanım ömrü dolmuş.	Pili değiştirin (bkz. Şkl. 14).
Cihaz çok sesli çalışıyor.	Motorun düzgün çalışmadığından şüpheleniyorsunuz.	Satın aldığınız yer ile temas kurun.
Kanatlı çark pişirme sırasında duruyor.	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmemiş.	Bir fırın eldiveni kullanarak, bir klik sesi duyana kadar kanatlı çarkı yerine itin. İşe yaramazsa, satın aldığınız yer ile temas kurun.

Ürünlerle ilgiili herhangi bir problem yada öneri için lütfen Müşteri Hizmetleri Danışma Hattını arayın:

4444050
www.tefal.com.tr

Ref : 5087082
conception : BATOTEAM - www.batoteam.fr